



Besser essen.
Besser leben.

Audiotherm Plus

Gebrauchsanleitung

Das Premium Kochsystem.

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Audiotherm verwenden. Gebrauchsanleitung aufbewahren, an Nachbesitzer weitergeben.

Bedeutung der Symbole



Für die Sicherheit wichtige Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen oder Schäden führen.



Nützliche Anwendungshinweise.



Schlechter Betriebszustand oder unsachgemäße Verwendung.



Hinweise zu **Umweltschutz, Ökologie und Ökonomie.**



Guter Betriebszustand oder sachgemäße Verwendung.

19

Weist im Text auf Bildnummern hin. Die Nummerierung der Bilder beginnt in jedem Kapitel bei 1.



Arbeitsschritte sind mit einem Pfeil hervorgehoben.

Der Audiotherm plus wird in dieser Anleitung kurz Audiotherm benannt.

Gültigkeit

- Diese Gebrauchsanleitung gilt für das Modell AMC Audiotherm plus (inkl. Audiotherm-Halter), Typ 10040143A8400, Batterietyp CR2032
- Der Audiotherm plus muss mit einer Softwareversion 500 oder höher ausgestattet sein (siehe dazu Seite 31 „Was tun, wenn...“).

Alle in den Abbildungen des Displays gezeigten Daten sind beliebige Beispiele, z. B. Garzeit 20 Minuten.



Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit	4	6. Audiotherm mit Visiotherm manuell	12
Geeignete Töpfe und Zubehör	4	6.1 Temperatur überwachen für Braten ohne Zusatz von Fett	12
Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden	4	6.2 Temperatur und Garzeit überwachen für Garen ohne Zusatz von Wasser	13
Beaufsichtigung	4	6.3 Aufwärmen 60 °C	15
Pflege und Wartung	4	7. Audiotherm mit Visiotherm S (Secuquick softline) manuell	17
Entsorgung	5	8. Audiotherm mit Visiotherm E (EasyQuick) Dämpfen manuell	20
2. Ihr Audiotherm	5	9. Audiotherm mit Navigenio auf Stufe „A“	22
2.1 Aufbau	5	9.1 Navigenio in Kochstellen-Funktion	22
2.2 Funktionen	7	9.2 Navigenio in Überkopf-Funktion als MiniBackofen (Timer-Funktion zum Gratinieren und Backen)	25
Akustische Temperaturüberwachung	7	9.3 Aufwärmen 60 °C	26
Akustische Garzeitüberwachung	7	9.4 Geplantes Kochen	28
Steuerung des gesamten Garprozesses mit dem Navigenio in Kochstellen-Funktion	7	10 Pflege und Wartung	30
Timer-Funktion mit dem Navigenio in Überkopf-Funktion	7	11 Wandhalterung	31
Signaltöne des Audiotherm	7	12 Technische Daten	31
3. Audiotherm in Betrieb nehmen	8	13 Was tun, wenn...	31
4. Audiotherm für Sehbehinderte	8	14 AMC-Kundenservice	32
5. Allgemeine Bedienhinweise	9	15 Rezepte	33
Einschalten ohne Garzeitüberwachung	9	16 Tipps und Tricks	41
Einschalten und Einstellen der Fortgarzeit für Garzeitüberwachung	10		
Audiotherm auf Visiotherm, Visiotherm S oder Visiotherm E aufsetzen	10		
Audiotherm initialisieren	11		
Signalton abschalten	11		
Audiotherm abnehmen und ausschalten	11		

1. Bestimmungsgemäße Verwendung und Sicherheit

Der Audiotherm dient zum Überwachen oder Steuern des Garvorgangs. Der Audiotherm darf nur für diesen Zweck verwendet werden. Bei einer unsachgemäßen Verwendung können Gefahren entstehen. Gebrauchsanleitung – insbesondere Angaben in diesem Kapitel – beachten und einhalten. Außerdem sind unbedingt – je nach Einsatz – die Gebrauchsanleitungen „Visiotherm“, „Secuquick softline“, „EasyQuick“ oder „Navigenio“ zu beachten.

Geeignete Töpfe und Zubehör

- AMC Deckel mit passendem Visiotherm
- Secuquick softline mit Visiotherm S
- EasyQuick mit Visiotherm E
- Navigenio



Beschädigungen vermeiden, unsachgemäße Verwendung vermeiden

- Den Audiotherm nicht im Backofen benutzen und keinen Temperaturen von über 70 °C aussetzen.
- Nicht in die Geschirrspülmaschine geben.



Beaufsichtigung

- Der Garvorgang muss beaufsichtigt werden. Wird der Audiotherm zur akustischen Überwachung des Garvorgangs benutzt, müssen Sie sich in Hörweite befinden.
- Unbeaufsichtigtes, unkontrolliertes Garen kann zu Überhitzung führen. Die Gerichte können verderben, der Topf kann beschädigt oder zerstört werden. Unfall und Brandgefahr.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Dies betrifft auch die akustische Überwachung durch Sehbehinderte (siehe Seite 8).



Pflege und Wartung

- Pflegen und warten Sie den Audiotherm regelmäßig, damit Funktion und Sicherheit gewährleistet sind.
- Rückstände von ausgelaufenen Batterien im Batteriefach entfernen (Schutzhandschuhe tragen).

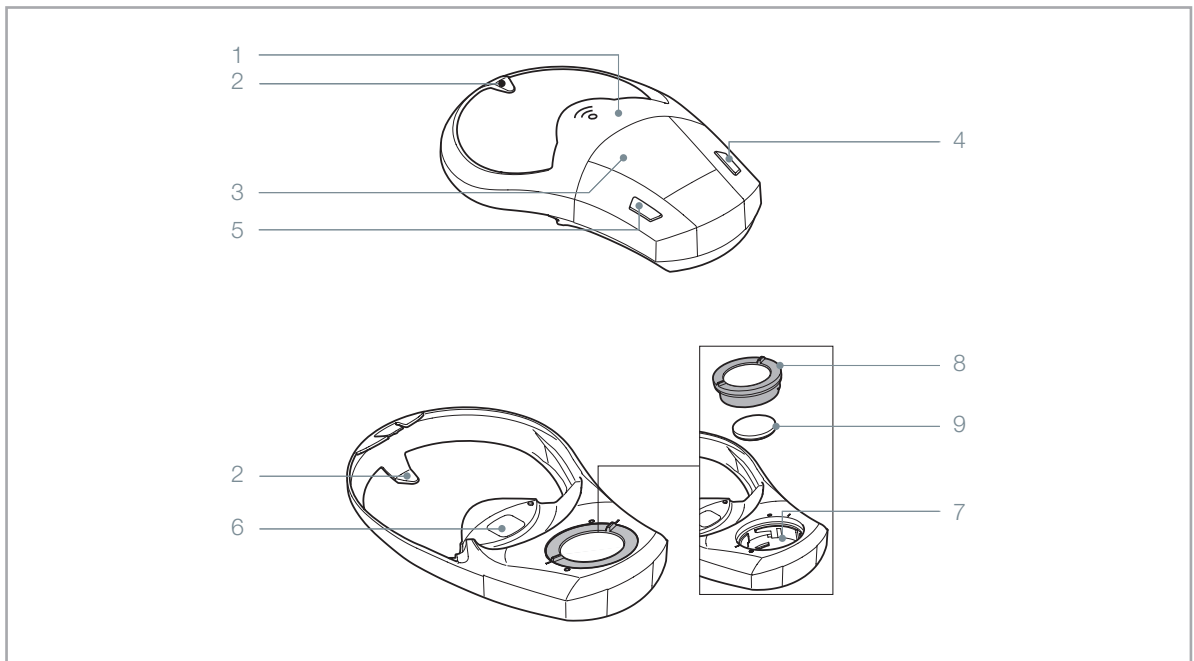


Entsorgung

Der Audiotherm gehört nicht in den Hausmüll, die Materialien sind wiederverwertbar. Bei Bedarf umweltgerecht und entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen (an eine Sammelstelle für das Recycling von elektrischen Geräten geben).



2. Ihr Audiotherm



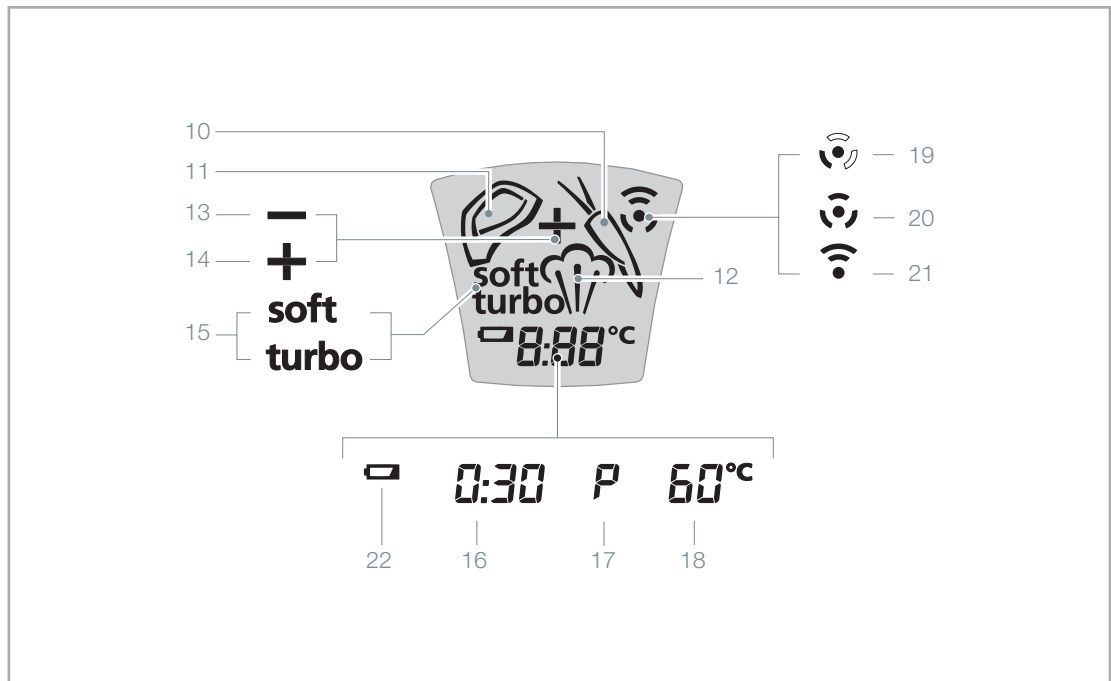
2.1 Aufbau

- 1 Audiotherm
- 2 Zeiger
- 3 Display
- 4 Rechte Taste (Schaltet Audiotherm ein bzw. erhöht Einstellwerte)
- 5 Linke Taste (Schaltet Audiotherm ein bzw. reduziert Einstellwerte)
- 6 Optikfenster
- 7 Batteriefach
- 8 Batteriefach-Deckel
- 9 Batterie

Audiotherm-Halter (ohne Bild)



Der graue Batteriefach-Deckel (8) zeigt, dass Sie einen Audiotherm plus vor sich haben.



Displayanzeigen

- 10 Symbol „Möhre“
- 11 Symbol „Kotelett“
- 12 Symbol „Dampf“
- 13 Symbol „- Reduzieren“
- 14 Symbol „+ Erhöhen“ bzw. „Startaufschub“
- 15 Anzeige für Soft- bzw. Turbo-Schnellgaren
- 16 Zeitanzeige, „Fortgarzeit“ oder „Startaufschubzeit“, z. B. 30 Minuten
- 17 Einstellung „P“
- 18 60 °C Warmhaltefunktion oder Aufwärmen 60 °C
- 19 Symbol „Initialisieren“ (kreist)
- 20 Symbol „Initialisieren“ im Zustand fix (bleibt beim Initialisieren kurz so stehen)
- 21 Symbol „Funkverbindung aktiv“ (in Verbindung mit dem Navigenio)
- 22 Symbol „Batteriewechsel“ (Batterie bei Erscheinen bald austauschen)

Alle für die Anwendung wichtigen Anzeigeelemente sind gezeigt.

2.2 Funktionen

Der Audiotherm dient – im Zusammenspiel mit einem Visiotherm eines AMC Deckels, einem Secuquick softline mit Visiotherm S oder einem EasyQuick mit Visiotherm E – als Hilfe zur Überwachung des Garvorgangs.

Akustische Temperaturüberwachung

Mit einem Signalton meldet der Audiotherm

- wenn die Aufheiztemperatur erreicht ist
- oder wenn während des Garens die Temperatur zu hoch steigt oder zu tief sinkt und die Stufeneinstellung entsprechend verändert werden muss.

Akustische Garzeitüberwachung

Mit einem Signalton meldet der Audiotherm das Ende der Fortgarzeit.

Steuerung des gesamten Garprozesses mit dem Navigenio in Kochstellen-Funktion

Der Audiotherm regelt die Leistungsabgabe des Navigenio selbstständig nach den Vorgaben des Visiotherm, des Visiotherm S (Secuquick softline) bzw. des Visiotherm E (EasyQuick). Dazu baut der Navigenio eine Funkverbindung mit dem Audiotherm auf. Wird eine Fortgarzeit eingegeben, schaltet der Navigenio nach Ende der Fortgarzeit selbstständig auf die Warmhaltefunktion. Der Ablauf des Garvorgangs ist gleich wie in den Gebrauchsanleitungen „Visiotherm“, „Secuquick softline“ und „EasyQuick“ sowie im AMC Kochbuch oder im Rezeptteil beschrieben.

Timer-Funktion mit dem Navigenio in Überkopf-Funktion

Der Audiotherm schaltet den Navigenio selbstständig ab, wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. Erfordert Audiotherm A8200, A8300 oder A8400 und Navigenio C8100.

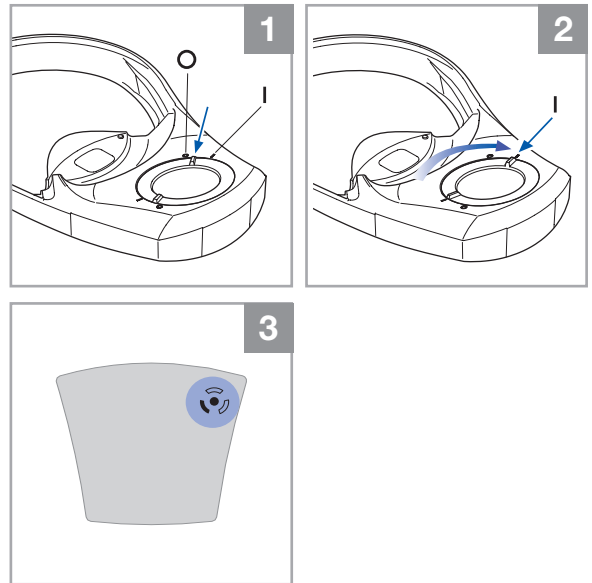
Signaltöne des Audiotherm

Mit Signaltönen macht der Audiotherm darauf aufmerksam, wenn je nach Anwendung bestimmte Temperaturwerte erreicht sind, die eine Aktion des Anwenders erfordern.

3. Audiotherm in Betrieb nehmen

Die Batterie ist bei Lieferung bereits eingelegt. **1**


- Aktivieren: Batteriefachdeckel auf Position „I“ drehen. **2**
- Im Display erscheinen kurz eine Zahl (Softwareversion), dann für 3 Sekunden alle Anzeigen und erlöschen anschließend.
- Das Symbol „Initialisieren“ kreist, der Audiotherm ist eingeschaltet und betriebsbereit. **3**
- Ausschalten: Beide Tasten gleichzeitig 1 Sekunde drücken.

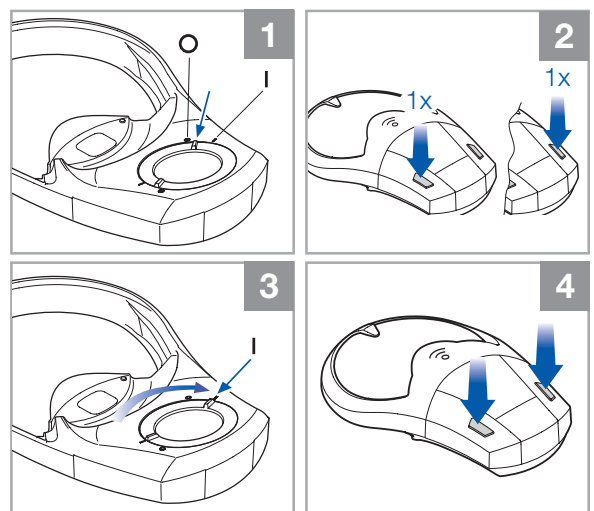


4. Audiotherm für Sehbehinderte

Im Modus für Sehbehinderte wird die Verwendung des Audiotherms durch zusätzliche Signaltöne erleichtert. Die Anwendung und Bedienung bleiben gleich wie im „normalen“ Modus.

Einstellung auf Modus für Sehbehinderte

- Batteriefachdeckel von Position „I“ auf „0“ drehen. **1**
- Direkt anschliessend die linke oder rechte Taste 1 x drücken. **2**
- Batteriefachdeckel wieder auf Position „I“ drehen. **3**
- Nach Erscheinen der Anzeige auf dem Display sofort rechte und linke Taste gleichzeitig drücken, bis ein langer und zwei kurze Signaltöne  ertönen. **4**



Der Modus für Sehbehinderte kann ausgeschaltet werden, indem die vorher beschriebenen Schritte wiederholt werden.

Signaltöne beim Ein- und Ausschalten des Audiotherm

- Einschalten: Einfacher Signalton
- Ausschalten: 2-facher schneller Signalton

Signaltöne, die die Wahl des richtigen Fensterbereich unterstützen

- Standort auf Brat-Fenster/Soft-Fenster und Wendepunkt: Einfacher, prägnanter Signalton
- Standort auf Gemüse-Fenster/Turbo-Fenster: Zwei prägnante Signaltöne
- Standort auf Dampf-Fenster/60 °C: Zwei kurze prägnante Signaltöne
- Verschieben resp. Verlassen eines Fensterbereiches während des Aufsetzens des Audiotherm (nur während des Aufsetzens aktiv): Einfacher, langer Signalton (ca. 1 Sek.)

Signaltöne, die darauf aufmerksam machen, die Energiezufuhr zu reduzieren oder zu erhöhen

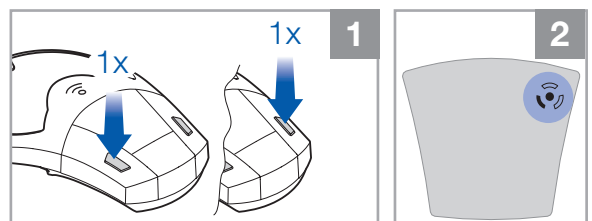
- **Reduzieren der Energie:** 2-fache schnelle, sich wiederholende Signaltöne
- **Erhöhen der Energie:** 2-fache langsame, sich wiederholende Signaltöne
- **Garzeitende:** Fünf einfache Signaltöne

5. Allgemeine Bedienungshinweise

Diese Hinweise gelten für alle Verwendungsarten.

Einschalten ohne Garzeitüberwachung

- Rechte oder linke Taste 1 x drücken. **1**
- Das Symbol „Initialisieren“ kreist. **2**



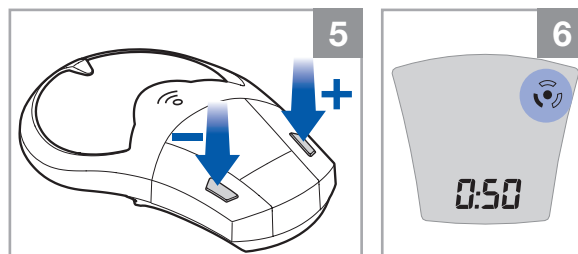
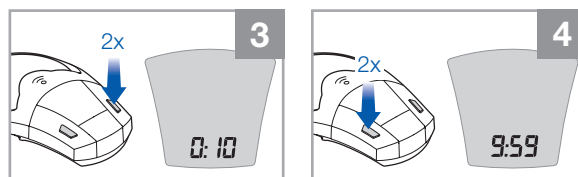
Einschalten und Einstellen der Fortgarzeit für Garzeitüberwachung

→ Rechte oder linke Taste 2 x drücken.

- Eine kurze (10 Min.) **3** oder eine lange (9 Std. 59 Min.) **4** Fortgarzeit wird angezeigt.

→ Vorgegebene Fortgarzeit übernehmen oder rechte oder linke Taste drücken, um die Fortgarzeit zu erhöhen oder zu reduzieren. **5**

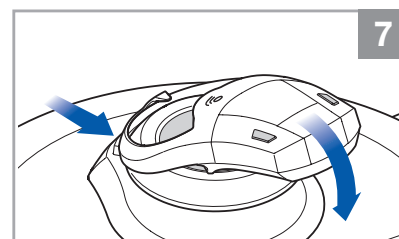
- Anschliessend erscheint im Display „0:00“ mit dem Symbol „+“. Jetzt könnte eine Startaufschubzeit für den kontrollierten Betrieb mit dem Navigenio eingestellt werden, näheres dazu finden Sie im Kapitel 9.4 auf Seite 28. Für alle anderen Einsatzarten hat dies keine Bedeutung, die Anzeige verschwindet nach wenigen Sekunden wieder.
- Im Display wird die eingestellte Fortgarzeit angezeigt, z. B. 50 Minuten. Das Symbol „Initialisieren“ kreist. **6**



- Die Fortgarzeit ist die Garzeit nach dem Aufheizen.
- Ein dauernder Druck auf eine Taste beim Einstellen verändert die Zeit schnell.
- Die Garzeitüberwachung kann auch später während des Aufheizens noch aktiviert werden. Dazu rechte bzw. linke Taste drücken.
- Zwischen den Zeiten „9:59“ und „0:01“ befindet sich die Einstellung „P“. Hinweise zur Nutzung siehe Kapitel 7.
- Wird der Audiotherm nach dem Einschalten nicht initialisiert, schaltet er nach 2 Minuten selbst aus.

Audiotherm auf Visiotherm, Visiotherm S oder Visiotherm E aufsetzen

→ Halterung vorn schräg einhängen und hinten nach unten senken, bis der Audiotherm einrastet. **7**



Die Anzeigescheibe des Visiotherm, Visiotherm S oder des Visiotherm E sauber und trocken halten. Verschmutzungen oder ein Wasserfilm können zu Messfehlern und damit zu einer Fehlfunktion des Audiotherms führen.

Audiotherm initialisieren

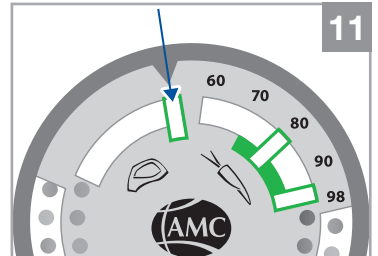
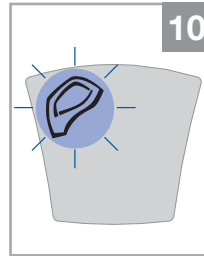
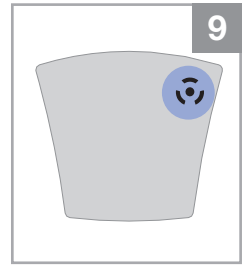
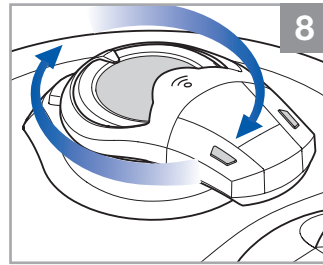
Nach dem Einstellen und Aufsetzen auf Visiotherm, Visiotherm S oder Visiotherm E:

→ Audiotherm drehen... **8**

- Das Symbol „Initialisieren“ wechselt kurz in den Zustand fix und erlischt anschließend. **9**

→ ...bis im Display das gewünschte Symbol blinkt (z. B. „Kotelett“). **10**

- Der Zeiger ist dann auf das zugehörige Fenster gerichtet. **11**

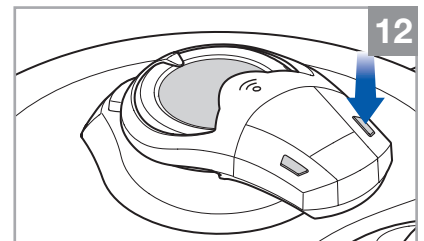


- Der Audiotherm muss evtl. mehrmals ganz rundherum gedreht werden, bis er initialisiert wird. Nicht zögerlich, sondern mit einer gleichmäßigen Geschwindigkeit drehen. Der Audiotherm kann auch in entgegengesetzter Richtung gedreht werden, wenn man über die gewünschte Position hinausgedreht hat.
- Ab 15 Sekunden nach der Initialisierung darf der Audiotherm nicht mehr bewegt werden. Bewegungen können die eingestellte Funktion unterbrechen. Gegebenenfalls den Audiotherm neu einschalten bzw. initialisieren.

Signalton abschalten

→ Rechte oder linke Taste drücken. **12**

- Dabei den Audiotherm vorn festhalten und stützen, damit er sich nicht verschiebt und dadurch die eingestellte Funktion unterbrochen wird.

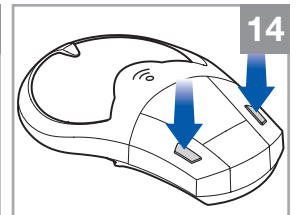
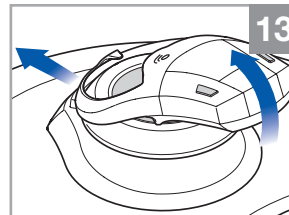


Der Signalton schaltet ansonsten nach 1 Minute selbst ab.

Audiotherm abnehmen und ausschalten

→ Audiotherm hinten anheben und abnehmen. **13**

→ Ausschalten: Beide Tasten gleichzeitig 1 Sekunde drücken. **14**



Der Audiotherm schaltet ansonsten 2 Minuten nach dem Abnehmen selbst aus.

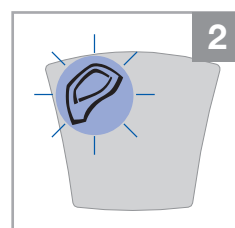
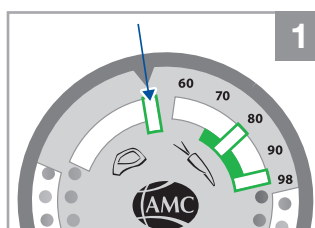
6. Audiotherm mit Visiotherm manuell



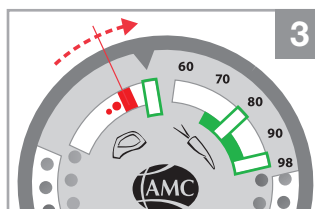
- Bitte beachten Sie unbedingt auch die Gebrauchsanleitungen des verwendeten Topfes und des Visiotherm.
- Nur wenn der Audiotherm zusammen mit dem Navigenio auf Stufe „A“ arbeitet (gem. Kapitel 9), werden die notwendigen Schaltfunktionen selbstständig ausgeführt.

6.1 Temperatur überwachen für Braten ohne Zusatz von Fett


- Leeren Topf auf die Kochstelle aufsetzen.
- Einen Deckel mit Visiotherm oder Visiotherm E aufsetzen.
- Audiotherm einschalten.
- Audiotherm aufsetzen und initialisieren: drehen, bis Symbol „Kotelett“ erscheint, Zeiger auf Brat-Fenster gerichtet. **1**
- Das Symbol „Kotelett“ blinkt. **2**

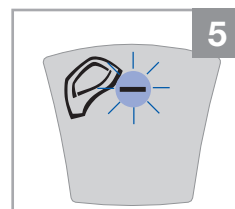
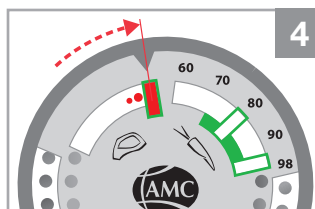


- Kochstelle auf höchste Stufe einschalten.
- Das Aufheizen beginnt, der rote Anzeiger wandert Richtung Brat-Fenster. **3**
- Den Audiotherm weiter beobachten und auf doppelte, sich wiederholende Signaltöne achten.



Wenn die Anbrattemperatur erreicht ist (roter Anzeiger im Brat-Fenster): **4**

- Der Signalton  ertönt, das Symbol „- Reduzieren“ blinkt. **4**
 - Das Symbol „Kotelett“ steht fest. **5**
- Niedrige Stufe an der Kochstelle einstellen, Signalton abschalten.




Anbraten ohne Deckel:

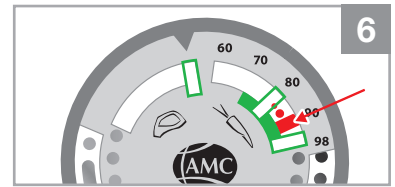
- Deckel abnehmen, Fleisch im offenen Topf von beiden Seiten anbraten.

Anbraten mit Deckel:

- Deckel abnehmen, Fleisch in den Topf legen, Deckel wieder aufsetzen.
- Audiotherm erneut initialisieren: Zeiger auf Brat-Fenster gerichtet.


Wenn die Temperatur für das Wenden („Wendepunkt“) erreicht ist (roter Anzeiger bei 90 °C): **6**

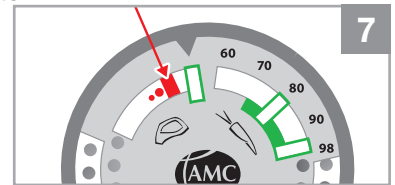
- Signalton  ertönt.
- Fleisch wenden und geeignete Stufe einstellen.
- Bei großen oder vielen Fleischstücken niedrigste Stufe einstellen.
- Bei wenigen Fleischstücken (z. B. 1 oder 2 Stück) ausschalten.
- Deckel wieder aufsetzen und fertigbraten.



- Bei größeren Fleischstücken oder Fleischgerichten, die nach dem Anbraten gegart werden sollen, kann der Audiotherm zur Überwachung der Gartemperatur und der Fortgardauer eingesetzt werden, siehe nachfolgendes Kapitel.

- Da der Visiotherm sehr reaktionsschnell ist, kann die Temperaturanzeige nochmals unter das Brat-Fenster sinken. **7**

In der Anbratphase ertönt dann beim Erreichen des Brat-Fensters nochmals ein einmaliger Signalton . Diesen durch Drücken einer Taste abschalten, die Stufeneinstellung muss nicht nochmals reduziert werden.



6.2 Temperatur und Garzeit überwachen für Garen ohne Zusatz von Wasser

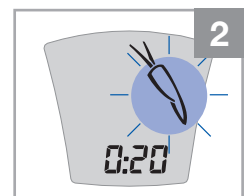
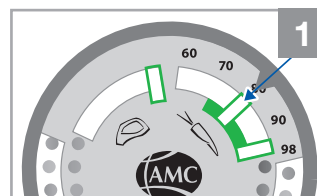


Nur wenn der Audiotherm zusammen mit dem Navigenio auf Stufe „A“ arbeitet (gemäß Kapitel 9), werden die notwendigen Schaltfunktionen selbstständig ausgeführt.

- Tropfnasses Gemüse in den Topf geben und diesen auf die Kochstelle aufsetzen.
- Einen Deckel mit Visiotherm aufsetzen.
- Audiotherm einschalten, ggf. Fortgarzeit einstellen.

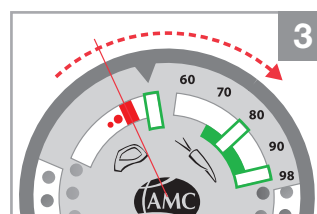
- Audiotherm aufsetzen und initialisieren: drehen, bis Symbol „Möhre“ erscheint, Zeiger auf Gemüse-Fenster gerichtet. **1**

- Das Symbol „Möhre“ blinkt. **2**




- Kochstelle auf höchste Stufe einschalten.

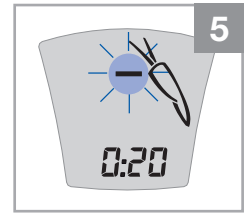
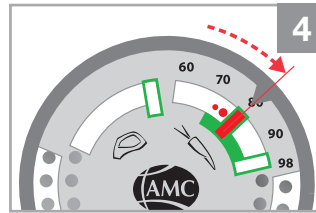
- Das Aufheizen beginnt, der rote Anzeiger wandert Richtung Gemüse-Fenster. **3**





- Den Audiotherm weiter beobachten und auf doppelte, sich wiederholende Signaltöne achten.

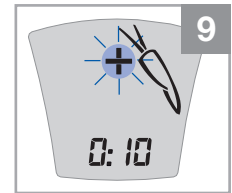
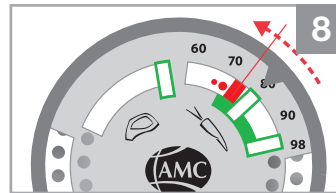
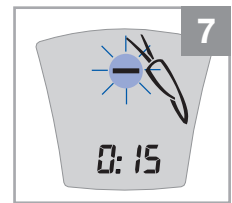
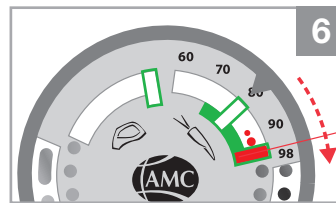
Wenn die Aufheiztemperatur erreicht ist (roter Anzeiger im Gemüse-Fenster): 4

- Der Signalton  ertönt, das Symbol „- Reduzieren“ blinkt. 5
 - Das Symbol „Möhre“ steht fest.
 - Die Fortgarzeit – falls eingestellt – beginnt abzulaufen.
- Niedrige Stufe an der Kochstelle einstellen, Signalton abschalten.




Temperatur überwachen und bei Bedarf Energiezufuhr an der Kochstelle regulieren:

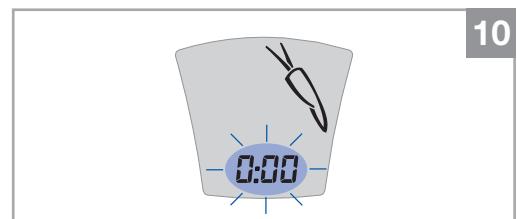
- Wenn der Signalton  ertönt und das Symbol „- Reduzieren“ blinkt, ist die Temperatur zu hoch (roter Anzeiger im Stoppfenster). 6 7
- Stufe an der Kochstelle weiter reduzieren (oder ganz ausschalten), Signalton abschalten.
- Wenn der Signalton  ertönt und das Symbol „+ Erhöhen“ blinkt, ist die Temperatur zu tief (roter Anzeiger unter Gemüse-Fenster). 8 9
- Höhere Stufe an der Kochstelle einstellen, Signalton abschalten.



- Das Signal zum Reduzieren kann bei leistungsstarken Herden (z. B. Gas- oder Induktionsherden) kurz vor Erreichen des Stoppfensters ertönen, damit genügend Zeit bleibt, um zum Herd zu gehen.
- Bei Gas- und Induktionsherden kann nach dem Reduzieren der Energie die Temperaturanzeige für eine kurze Zeit unter 80 °C fallen und dann wieder ansteigen. Es ertönt in diesem Fall kein Signalton und Sie müssen keine höhere Stufe an der Kochstelle einstellen.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist (falls eine Fortgarzeit eingestellt worden ist):

- Einfacher, sich wiederholender Signalton  ertönt.
 - Die Anzeige „0:00“ blinkt. 10
- Kochstelle ausschalten.
→ Signalton abschalten, Audiotherm abnehmen und ausschalten.



6.3 Aufwärmen 60 °C

Die Aufwärmfunktion 60 °C ist besonders schonend und einfach mit dem Navigenio auf Stufe „A“ (dies gilt insbesondere auch für das „Sous vide Garen“), lesen Sie dazu Kapitel 9.3 auf Seite 26. Die Funktion kann dennoch auch im manuellen Betrieb auf allen Herdarten genutzt werden, dazu die Kochstelle jedoch immer auf eine niedrige Stufe einschalten.



- Die Funktion „Aufwärmen 60 °C“ steht nur für den Visiotherm zur Verfügung, nicht für Visiotherm E und Visiotherm S.
- Die erforderliche Fortgarzeit, damit die Speisen gleichmässig aufgewärmt werden, ist abhängig von der Art und der Menge der aufzuwärmenden Speisen. Empfehlungen dazu finden Sie im Rezeptteil dieser Broschüre.



- Stellen Sie sicher, dass genügend Flüssigkeit im Topf ist oder während des Aufwärmens entsteht. Zu trockene Speisen sind nicht für die Aufwärmfunktion geeignet.
- Bei Kartoffel-, Nudel- oder Reisgerichten muss sich genügend Flüssigkeit auf dem Boden des Topfes befinden.

→ Aufzuwärmende Speisen im Topf vorbereiten und diesen auf die Kochstelle stellen.

→ Einen Deckel mit Visiotherm aufsetzen.

→ Audiotherm einschalten, die gewünschte Fortgarzeit einstellen.

→ Audiotherm aufsetzen und initialisieren: drehen, bis „60 °C“ erscheint, Zeiger auf Skala 60 gerichtet. **1**

→ Im Display blinkt „60 °C“, abwechselnd wird die Fortgarzeit angezeigt. **2**

→ Kochstelle auf eine niedrige Stufe einschalten.

▪ Das Aufheizen beginnt, der rote Anzeiger wandert Richtung Skala „60“. **3**

→ Den Audiotherm weiter beobachten und auf doppelte, sich wiederholende Signaltöne achten.

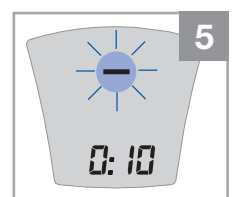
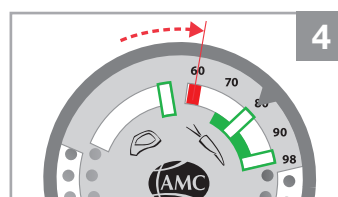
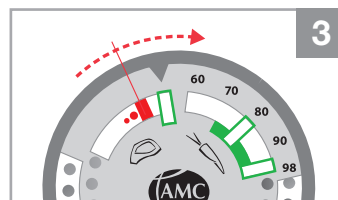
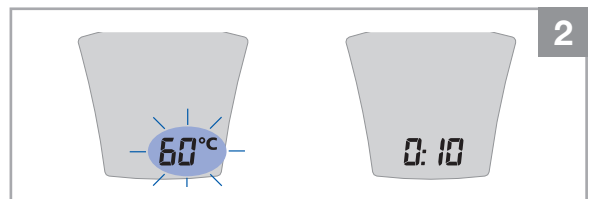
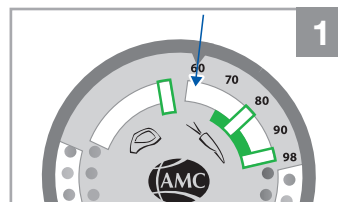
Wenn die Aufheiztemperatur erreicht ist (roter Anzeiger bei 60 °C): 4

▪ Der Signalton  ertönt, das Symbol „– Reduzieren“ blinkt. **5**

▪ Das Symbol „60 °C“ steht fest.

▪ Die Fortgarzeit – falls eingestellt – beginnt abzulaufen.

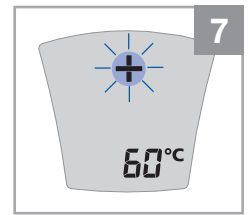
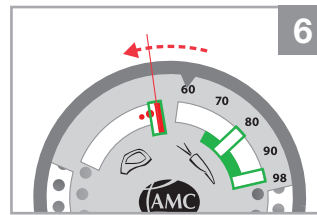
→ Kochstelle ausschalten, Signalton abschalten.




Temperatur überwachen und bei Bedarf Energiezufuhr an der Kochstelle regulieren:

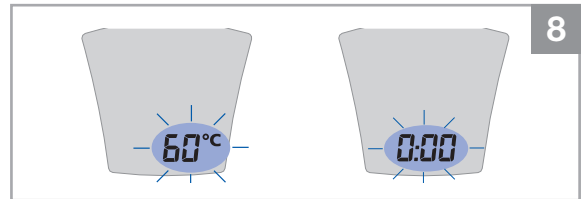
- Wenn der Signalton  ertönt und das Symbol „+ Erhöhen“ blinkt, ist die Temperatur zu tief (roter Anzeiger unter „60“). **6 7**

→ Höhere Stufe an der Kochstelle einstellen, Signalton abschalten.



Wenn die Fortgarzeit abgelaufen ist:

- Einfacher, sich wiederholender Signalton  ertönt.
 - Die Anzeige „0:00“ blinkt, abwechselnd mit „60 °C“. **8**
 - Die Speisen sind servierbereit.
- Kochstelle ausschalten.
- Signalton abschalten, Audiotherm abnehmen und ausschalten.



7. Audiotherm mit Visiotherm S (Secuquick softline) manuell



- Bitte beachten Sie unbedingt auch die Gebrauchsanleitung „AMC Secuquick softline“.
- Nur wenn der Audiotherm zusammen mit dem Navigenio auf Stufe „A“ arbeitet (gemäss Kapitel 9), werden die notwendigen Schaltfunktionen selbstständig ausgeführt.

→ Topf vorbereiten, mit Secuquick softline verschliessen und auf die Kochstelle aufsetzen.

Temperatur und Garzeit überwachen

→ Audiotherm einschalten, ggf. Fortgarzeit einstellen.

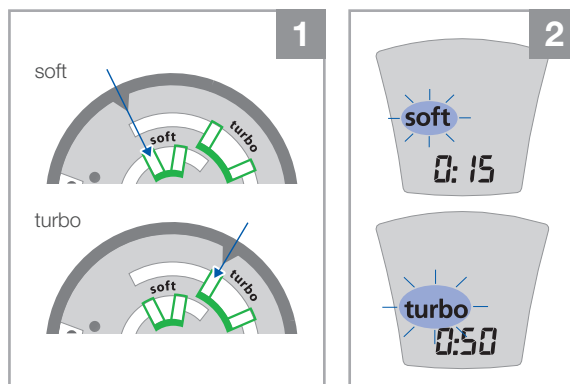
→ Audiotherm aufsetzen und initialisieren: drehen, bis Symbol „soft“ oder „turbo“ erscheint, Zeiger auf erstes Soft- bzw. Turbo-Fenster gerichtet, je nach gewünschter Garmethode „Soft-Schnellgaren“ oder „Turbo-Schnellgaren“. **1**

▪ Das Symbol „soft“ bzw. „turbo“ blinkt. **2**

→ Kochstelle auf höchste Stufe einschalten.

▪ Das Aufheizen beginnt, der rote Anzeiger wandert Richtung Soft- bzw. Turbo-Fenster.

→ Den Audiotherm weiter beobachten und auf doppelte, sich wiederholende Signaltöne achten.



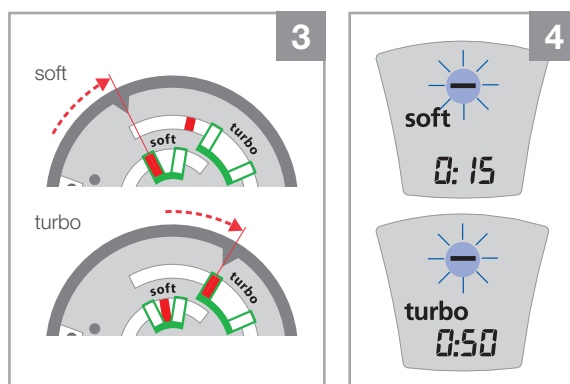
Wenn die Aufheiztemperatur erreicht ist (roter Anzeiger im ersten Soft- bzw. Turbo-Fenster): **3**

▪ Signalton  ertönt, das Symbol „- Reduzieren“ blinkt. **4**



▪ Das Symbol „soft“ bzw. „turbo“ steht fest.

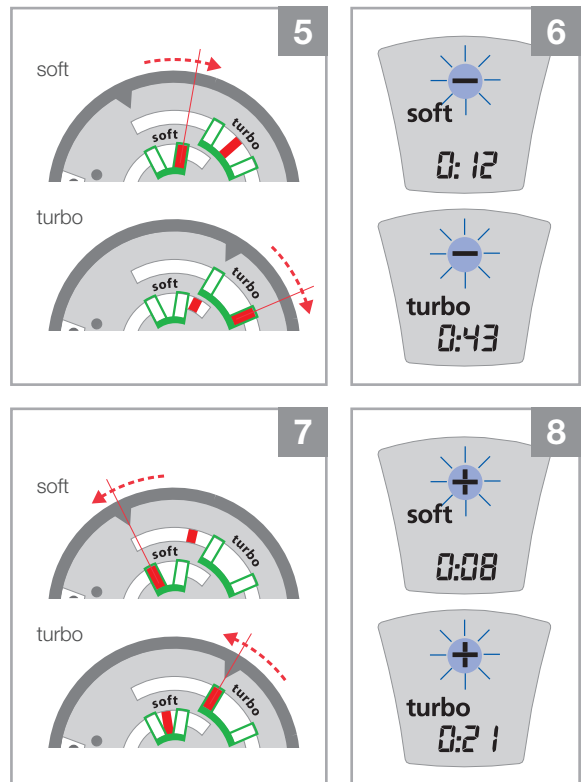
▪ Die Fortgarzeit – falls eingestellt – beginnt abzulaufen.

→ Niedrige Stufe an der Kochstelle einstellen, Signalton abschalten.




Temperatur überwachen und bei Bedarf Energiezufuhr an der Kochstelle regulieren:

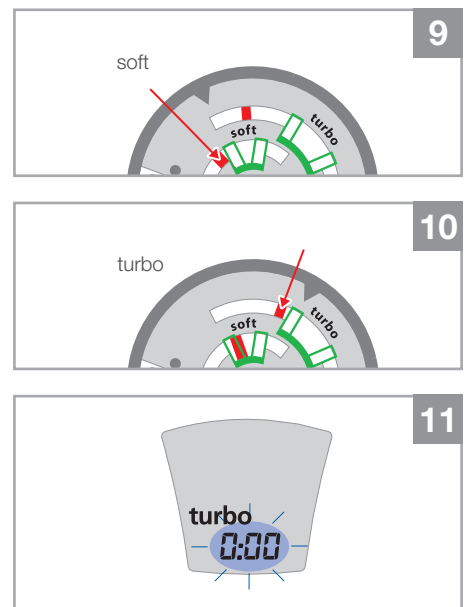
- Wenn der Signalton  ertönt und das Symbol „- Reduzieren“ blinkt, ist die Temperatur zu hoch (roter Anzeiger im zweiten Soft- bzw. Turbo-Fenster). **5 6**
- Stufe an der Kochstelle weiter reduzieren (oder ganz ausschalten oder den Topf kurz von der Kochstelle nehmen), Signalton abschalten.
- Wenn der Signalton  ertönt und das Symbol „+ Erhöhen“ blinkt, ist die Temperatur zu tief (roter Anzeiger im ersten Soft- bzw. Turbo-Fenster). **7 8**
- Höchste/höhere Stufe an der Kochstelle einstellen, Signalton abschalten.



i Hat bei zu tiefer Temperatur der rote Anzeiger je nach Garart das erste Soft-Fenster **9** bzw. Turbo-Fenster **10** bereits nach links verlassen, die höchste Stufe (eine höhere Stufe) einstellen, bis das jeweilige erste Fenster wieder erreicht ist.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist (falls eine Fortgarzeit eingestellt worden ist):

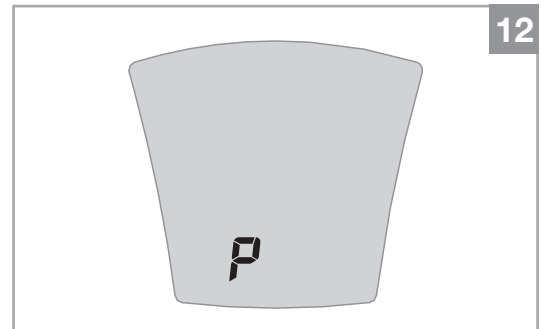
- Einfacher, sich wiederholender Signalton  ertönt.
- Die Anzeige „0:00“ blinkt. **11**
- Kochstelle ausschalten.
- Signalton abschalten, Audiotherm abnehmen und ausschalten.



i Prüfen Sie während des Gebrauchs hin und wieder, ob der Audiotherm noch richtig eingestellt ist, bzw. ob er für die gewünschte Garart Soft- oder Turbo-Schnellgaren initialisiert ist. Im Zweifelsfall den Audiotherm ausschalten, neu einstellen und initialisieren.

Einstellung „P“

- Geeignet für eine besonders energiesparende Zubereitung von Speisen mit kurzer Schnellgarzeit und Drucklosmachen durch langsames Abkühlen, wie z.B. Risotto, Reis, Nudelgerichte und viele Tiefkühlgemüse (siehe Gebrauchsanleitung „Secuquick softline“).
- Auf dem Audiotherm befindet sich die Einstellung „P“ zwischen den Zeiten „9:59“ und „0:01“. **12**



Die Einstellung „P“ entspricht einer Garzeit von 20 Sekunden.

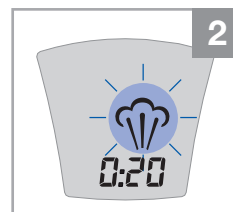
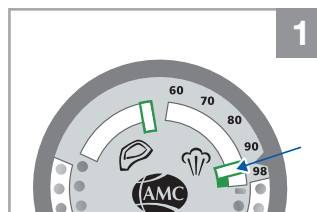
8. Audiotherm mit Visiotherm E (EasyQuick) Dämpfen manuell



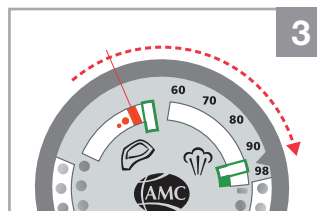
- Bitte beachten Sie unbedingt auch die Gebrauchsanleitung „AMC EasyQuick“.
- Nur wenn der Audiotherm zusammen mit dem Navigenio auf Stufe „A“ arbeitet (gemäß Kapitel 9), werden die notwendigen Schaltfunktionen selbstständig ausgeführt.

- Speisen vorbereiten.
- Geeigneten Topf auswählen und Softiera-Einsatz einsetzen. Eine Tasse Wasser (ca. 120-150 ml) in den Topf füllen. Dabei darauf achten, dass Wasserstand nicht höher als die gelochte Bodenfläche ist. Vorbereitete Speisen hineingeben.
- Den zum Topfdurchmesser passenden Dichtring in EasyQuick einlegen und diesen auf den Topf aufsetzen.


- Topf auf Kochstelle stellen.
- Audiotherm einschalten, ggf. Fortgarzeit einstellen.
- Audiotherm aufsetzen und initialisieren: drehen, bis Symbol „Dampf“ erscheint, Zeiger auf Dampf-Fenster gerichtet. **1**

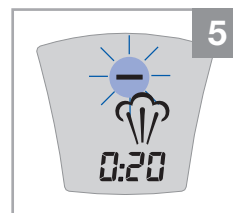
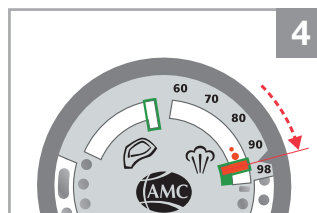


- Das Symbol „Dampf“ blinkt. **2**
- Kochstelle auf höchste Stufe einschalten.
- Das Aufheizen beginnt, der rote Anzeiger wandert Richtung Dampf-Fenster. **3**
- Den Audiotherm weiter beobachten und auf doppelte, sich wiederholende Signaltöne achten.





Wenn die Aufheiztemperatur erreicht ist (roter Anzeiger im Dampf-Fenster): **4**


- Der Signalton  ertönt, das Symbol „- Reduzieren“ blinkt. **5**
- Das Symbol „Dampf“ steht fest.
- Die Fortgarzeit beginnt abzulaufen.
- Niedrige Stufe an der Kochstelle einstellen, Signalton abschalten.

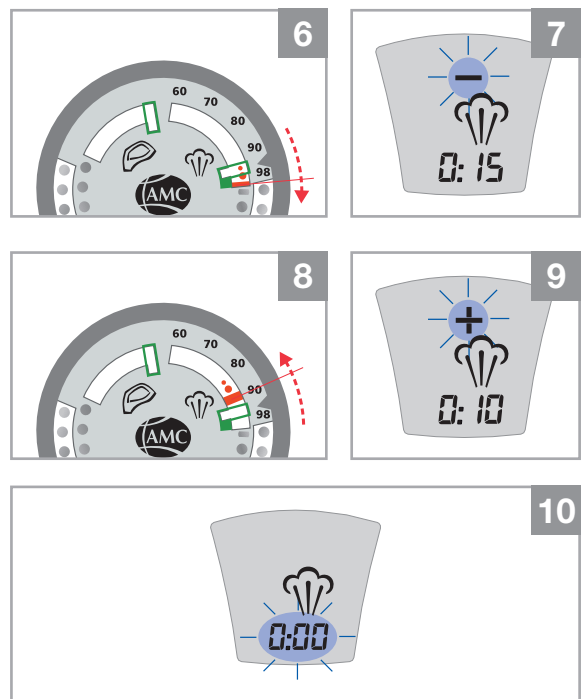


Temperatur überwachen und bei Bedarf Energiezufuhr an der Kochstelle regulieren:

- Wenn der Signalton  ertönt und das Symbol „- Reduzieren“ blinkt, ist die Temperatur zu hoch (roter Anzeiger über Dampf-Fenster). **6 7**
- Stufe an der Kochstelle weiter reduzieren (oder ganz ausschalten), Signalton abschalten.
- Wenn der Signalton  ertönt und das Symbol „+ Erhöhen“ blinkt, ist die Temperatur zu tief (roter Anzeiger unter Dampf-Fenster). **8 9**
- Höhere Stufe an der Kochstelle einstellen, Signalton abschalten.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist:

- Einfacher, sich wiederholender Signalton  ertönt.
- Die Anzeige „0:00“ blinkt. **11**
- Kochstelle ausschalten.
- Signalton abschalten, Audiotherm abnehmen und ausschalten.



9. Audiotherm mit Navigenio auf Stufe „A“

Der Audiotherm kann den Navigenio selbstständig nach den Vorgaben des Visiotherm (normaler AMC Deckel) bzw. des Visiotherm S (Secuquick softline) oder des Visiotherm E (EasyQuick) steuern. Dazu baut der Navigenio zum Austausch der Daten eine Funkverbindung mit dem Audiotherm auf. Der Umgang mit dem Audiotherm und der Ablauf des Garvorgangs sind gleich wie in den Kapiteln 5, 6, 7 und 8 bzw. in der Gebrauchsanleitung „AMC Secuquick softline“ und „AMC EasyQuick“ beschrieben. Sie müssen jedoch die Leistungsstufen nicht mehr manuell regeln, der Audiotherm regelt die Energiezufuhr des Navigenio selbstständig.



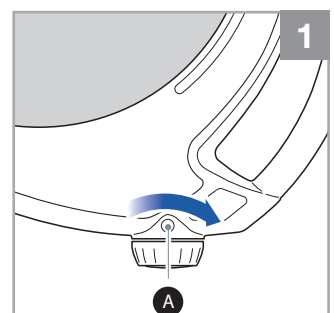
Bitte beachten Sie unbedingt auch die Gebrauchsanleitung „AMC Navigenio“.

- Der Audiotherm fragt die Visiotherm-Temperatur dauernd ab. Das Blinken der blauen Betriebsanzeige zeigt an, dass Daten gesendet und empfangen werden.
 - Bei Unterbrechung der Funkverbindung zwischen dem Navigenio und dem Audiotherm während des kontrollierten Garens:
 - Der Audiotherm piepst.
 - Navigenio schaltet unmittelbar ab, Betriebsanzeige erlischt und blinkt je nach Temperatur rot (Restwärmeanzeige). Nach 1 Minute piepst der Navigenio.
 - Navigenio neu einstellen: auf „0“ und dann auf „A“ stellen und den Audiotherm nochmals initialisieren.

9.1 Navigenio in Kochstellen-Funktion

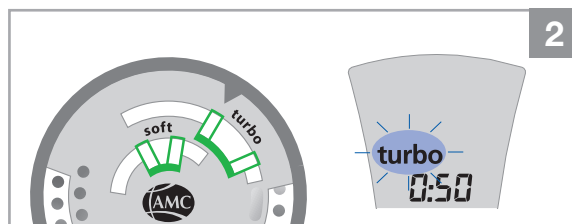
Kontrolliertes Garen ohne Zusatz von Wasser, Garen mit Zusatz von Flüssigkeit, Schnellgaren mit dem Secuquick softline und Dämpfen mit EasyQuick

- Navigenio betriebsbereit machen (Kabel anschließen).
- Topf vorbereiten (Secuquick softline geschlossen) und auf den Navigenio aufsetzen.
- Drehregler am Navigenio auf Stellung „A“ stellen. **1**
- Audiotherm einschalten, ggf. Fortgarzeit einstellen.



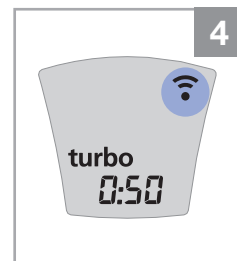
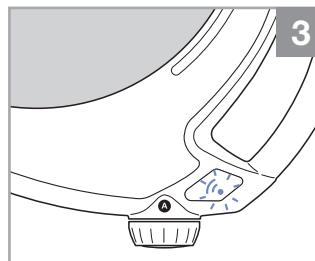
- Anschließend erscheint im Display „0:00“ mit dem Symbol „+“. Es kann jetzt, wenn gewünscht, eine Startaufschubzeit eingestellt werden, mehr dazu finden Sie in Kapitel 9.4 auf Seite 28. Wenn der Garvorgang sofort gestartet werden soll, hat diese Anzeige keine Bedeutung, sie verschwindet nach wenigen Sekunden wieder.

→ Audiotherm aufsetzen und initialisieren:
drehen, bis z. B. das Symbol „turbo“ für die
Garart „Turbo-Schnellgaren“ erscheint. **2**



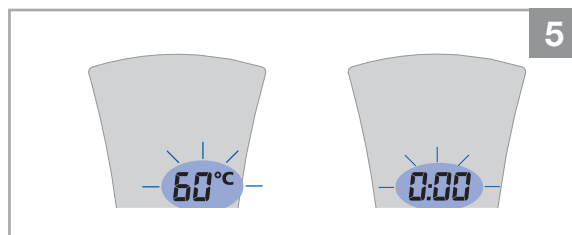
Sobald die Funkverbindung hergestellt ist:

- Die Betriebsanzeige blinkt blau. **3**
- Im Display des Audiotherm erscheint das Symbol „Funkverbindung aktiv“. **4**
- Der Navigenio schaltet auf höchste Stufe ein.
- Der Audiotherm regelt nun selbstständig die Leistungsabgabe des Navigenio und schaltet – sofern eine Fortgarzeit eingestellt worden ist – den Navigenio am Ende der Garzeit in die Warmhaltefunktion.



Wenn die Garzeit abgelaufen ist (falls eine Fortgarzeit eingestellt worden ist):

- Einfacher, sich wiederholender Signalton ertönt.
- Der Navigenio schaltet in die Warmhaltefunktion 60 °C.
- Der Audiotherm blinkt abwechselnd 60 °C und 0:00. **5**

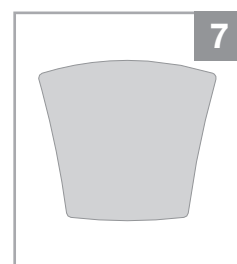
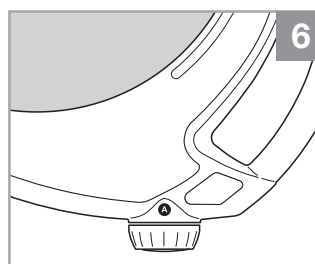


→ Signalton abschalten.

→ Bei Bedarf die Warmhaltefunktion nutzen
(1 Stunde aktiv).

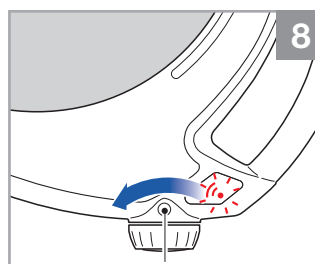
Nach Ende der Warmhaltefunktion:

- Der Navigenio schaltet aus.
- Die blaue Betriebsanzeige und das Display des Audiotherm erlöschen. **6 7**



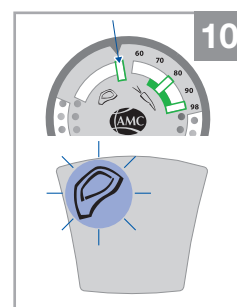
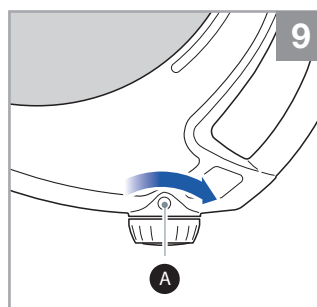
Zum Abschluss (oder sofort nach Garende, falls die Warmhaltefunktion nicht genutzt werden soll):

- Drehregler am Navigenio auf „0“ stellen. **8**
- Die Restwärmeanzeige blinkt rot. **8**
- Audiotherm abnehmen und ausschalten.



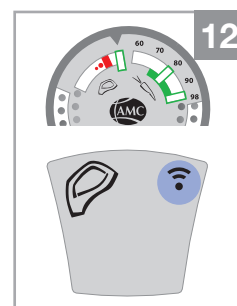
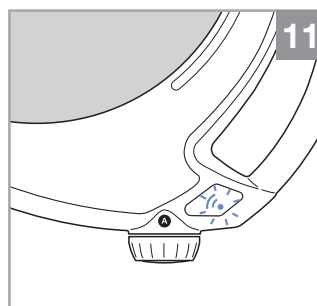
Kontrolliertes Braten ohne Zusatz von Fett mit Deckel und Visiotherm oder EasyQuick und Visiotherm E

- Navigenio betriebsbereit machen (Kabel anschließen).
- Leeren Topf (mit Deckel oder EasyQuick geschlossen) auf den Navigenio aufsetzen.
- Drehregler am Navigenio auf Stellung „A“ stellen und Audiotherm einschalten. **9**
- Audiotherm aufsetzen und initialisieren: drehen, bis Symbol „Kotelett“ erscheint,
- Zeiger auf Brat-Fenster gerichtet. **10**
- Das Symbol „Kotelett“ blinkt.




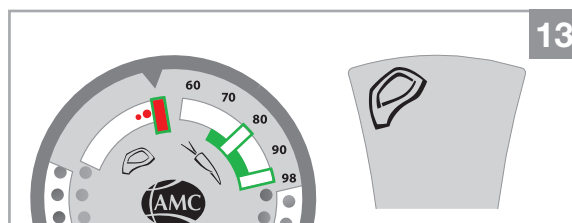
Sobald die Funkverbindung hergestellt ist:

- Die Betriebsanzeige blinkt blau. **11**
- Im Display des Audiotherm erscheint das Symbol „Funkverbindung aktiv“. **12**
- Der Navigenio schaltet auf höchste Stufe ein.

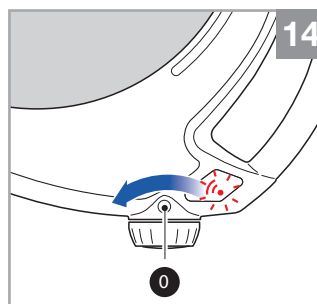


Wenn die Brattemperatur erreicht ist:

- Doppelter, sich wiederholender Signalton  ertönt.
- Das Symbol „Kotelett“ steht fest. **13**
- Deckel abnehmen.
- Drehregler am Navigenio z. B. auf Stufe 2 stellen.



- Die Betriebsanzeige leuchtet rot.
- Fleisch im offenen Topf von beiden Seiten anbraten.



Zum Abschluss:

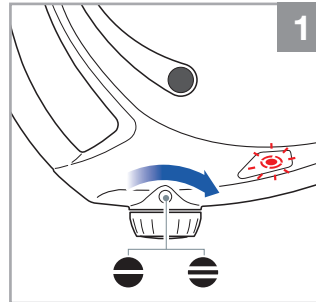
- Drehregler am Navigenio auf „0“ stellen. **14**
- Die Restwärmanzeige blinkt rot. **14**
- Audiotherm abnehmen und ausschalten.



Beachten Sie bitte auch Kapitel 6.1 auf Seite 12 und 13.

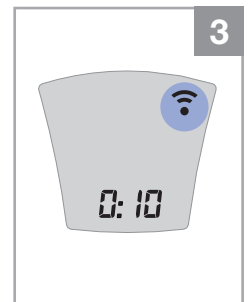
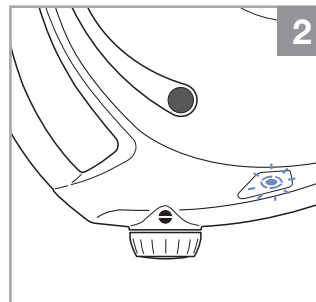
9.2 Navigenio in Überkopf-Funktion als Mini-Backofen (Timer-Funktion zum Gratinieren und Backen)

- Navigenio betriebsbereit machen (Kabel anschliessen).
- Navigenio überkopf auf den Topf aufsetzen.
- Einschalten: Drehregler am Navigenio auf die gewünschte Stufe stellen.
 - Die Betriebsanzeige blinkt während 1 Minute abwechselnd blau und rot. **1**
 - Der Navigenio beginnt sofort zu heizen.
- Audiotherm einschalten und Zeit für das Gratinieren oder Backen (wie „Fortgarzeit“) einstellen.




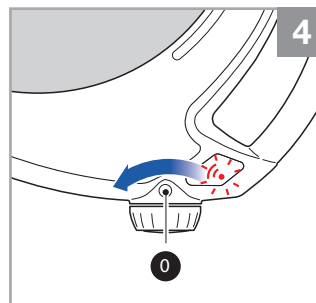
Sobald die Funkverbindung hergestellt ist:

- Die Betriebsanzeige blinkt blau. **2**
- Im Display des Audiotherms erscheint das Symbol „Funkverbindung aktiv“. **3**



Wenn die Zeit für das Gratinieren oder Backen abgelaufen ist:


- Der Audiotherm schaltet den Navigenio selbstständig aus.
- Einfacher, sich wiederholender Signalton  ertönt.
- Die Restwärmeanzeige blinkt rot. **4**



Zum Abschluss:

- Drehregler am Navigenio auf „0“ stellen. **4**
- Navigenio abnehmen, umdrehen und abstellen.
- Audiotherm ausschalten.



- Wird innerhalb einer Minute nach dem Einschalten des Navigenio der Audiotherm nicht eingestellt und keine Funkverbindung hergestellt:
 - Der Navigenio heizt im normalen Modus weiter.
 - Die Betriebsanzeige leuchtet rot.
 - Den Navigenio ausschalten und den Vorgang wiederholen.
- Wird der Navigenio während des Garvorgangs abgenommen und umgedreht abgestellt (z. B. um das Kochgut zu prüfen):
 - Signalton  ertönt.
 - Wird der Navigenio innerhalb einer Minute wieder überkopf aufgesetzt, läuft der Gratiner- oder Backvorgang weiter.
 - Bleibt der Navigenio länger als eine Minute abgestellt, schaltet er selbstständig aus. Wird der Drehregler dann auf „0“ gestellt, blinkt die Restwärmeanzeige rot, wenn der Navigenio noch heiß ist.
- Soll eine neue Zeit eingestellt werden, den Navigenio und den Audiotherm ausschalten und den beschriebenen Ablauf von vorn beginnen.
- Auch wenn der Navigenio bereits ausgeschaltet ist, bräunt er Speisen mit der Restwärme nach. Für viele Rezepte wird diese Restwärme energiesparend genutzt.

9.3 Aufwärmen 60 °C

Im kontrollierten Betrieb mit dem Navigenio auf Stufe „A“ können Speisen einfach und schonend bis zur idealen Verzehrtemperatur von 60 °C erwärmt werden.

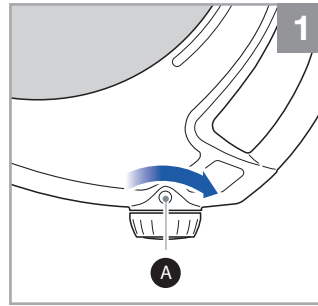


- Die Funktion „Aufwärmen 60 °C“ steht nur für den Visiotherm zur Verfügung, nicht für Visiotherm E und Visiotherm S.
- Die Aufwärmfunktion „60 °C“ auf Stufe „A“ ist besonders schonend und einfach, dies gilt insbesondere auch für das Sous Vide Garen. Die Funktion kann dennoch auch im manuellen Betrieb auf allen Herdarten genutzt werden, dazu jedoch immer die Kochstelle auf eine niedrige Stufe einschalten, lesen Sie dazu Kapitel 6.3 auf Seite 15.
- Die erforderliche Zeit, um Speisen gleichmässig aufzuwärmen, ist abhängig von der Art und der Menge der aufzuwärmenden Speisen. Empfehlungen dazu finden Sie Kapitel „Tipps und Tricks“.
- Die „Aufwärmfunktion 60 °C“ ermöglicht Ihnen auch das „Sous Vide Garen“. Lassen Sie sich dazu ebenfalls unter „Tipps und Tricks“ inspirieren.



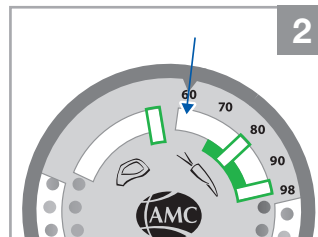
- Stellen Sie sicher, dass genügend Flüssigkeit im Topf ist oder während des Aufwärmens entsteht. Zu trockene Speisen sind nicht für die Aufwärmfunktion geeignet.
- Bei Kartoffel-, Nudel- oder Reisgerichten muss sich genügend Flüssigkeit auf dem Boden des Topfes befinden.

- Navigenio betriebsbereit machen (Kabel anschließen).
- Aufzuwärmende Speisen im Topf vorbereiten und diesen auf den Navigenio aufsetzen.
- Einen Deckel mit Visiotherm aufsetzen.
- Drehregler am Navigenio auf Stellung „A“ stellen. **1**



- Audiotherm einschalten, die gewünschte Fortgarzeit einstellen.
- Anschliessend erscheint im Display „0:00“ mit dem Symbol „+“. Es kann jetzt, wenn gewünscht, eine Startaufschubzeit eingestellt werden, mehr dazu finden Sie in Kapitel 9.4 auf Seite 28. Wenn das Aufwärmen sofort gestartet werden soll, hat diese Anzeige keine Bedeutung, sie verschwindet nach wenigen Sekunden wieder.

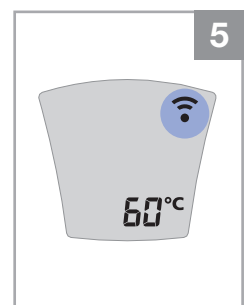
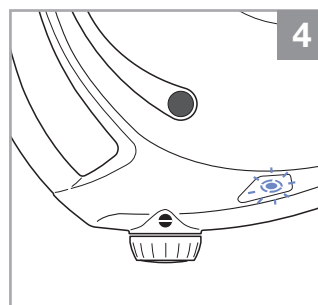
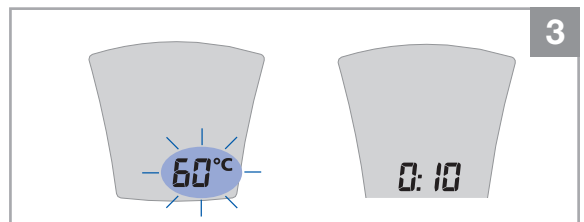
- Audiotherm aufsetzen und initialisieren: drehen, bis „60 °C“ erscheint, Zeiger auf Skala 60 gerichtet. **2**




- Im Display blinkt „60 °C“, abwechselnd wird die Fortgarzeit angezeigt. **3**

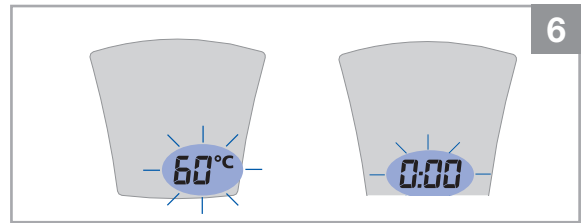
Sobald die Funkverbindung hergestellt ist:

- Die Betriebsanzeige blinkt blau. **4**
- Im Display des Audiotherm erscheint das Symbol „Funkverbindung aktiv“. **5**
- Der Navigenio schaltet auf eine für das Aufwärmen geeignete Stufe ein.
- Der Audiotherm regelt nun selbstständig die Leistungsabgabe des Navigenio und schaltet – sofern eine Fortgarzeit eingestellt worden ist – den Navigenio am Ende der Garzeit in die Warmhaltefunktion.
- Im Display des Audiotherms werden abwechselnd die verbleibende Fortgarzeit und „60 °C“ angezeigt. Die Fortgarzeit kann jeder Zeit verändert werden.



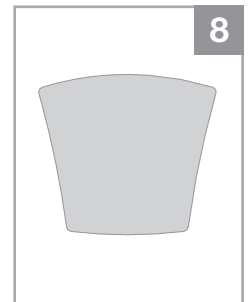
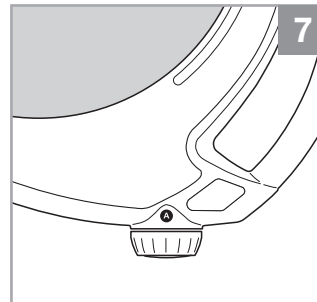
Wenn die Fortgarzeit abgelaufen ist:

- Einfacher, sich wiederholender Signalton  ertönt.
 - Der Navigenio schaltet in die Warmhaltefunktion 60 °C.
 - Der Audiotherm blinkt abwechselnd „60 °C“ und „0:00“ **6**
- Signalton abschalten.
→ Bei Bedarf die Warmhaltefunktion nutzen (1 Stunde aktiv).



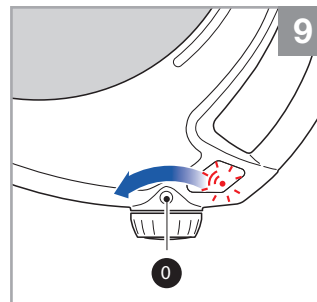
Nach Ende der Warmhaltefunktion:

- Der Navigenio schaltet aus. **7**
- Die blaue Betriebsanzeige und das Display des Audiotherm erlöschen. **8**



Zum Abschluss (oder sofort nach Ablauf der Fortgarzeit, falls die Warmhaltefunktion nicht genutzt werden soll):

- Drehregler am Navigenio auf „0“ stellen. **9**
- Die Restwärmeanzeige blinkt rot. **9**
- Audiotherm abnehmen und ausschalten.



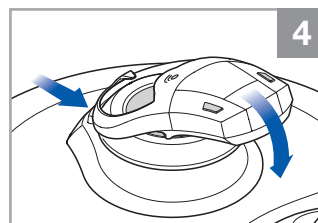
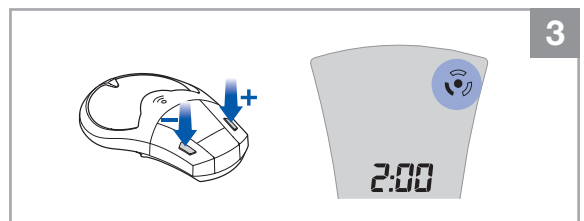
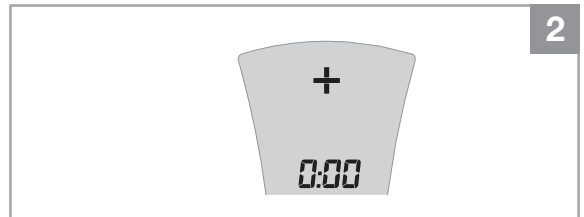
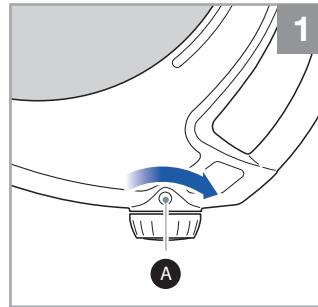
9.4 Geplantes Kochen

Im kontrollierten Betrieb mit dem Navigenio auf Stufe „A“ kann der Audiotherm so eingestellt werden, dass die Heizung des Navigenio zu einem späteren Zeitpunkt einschaltet (Startaufschub). Ein Startaufschub ist möglich für das kontrollierte Garen ohne Zusatz von Wasser, für das Garen mit Zusatz von Flüssigkeit, das Aufwärmen 60 °C, das Schnellgaren mit dem Secuquick softline bzw. das Dämpfen mit EasyQuick, d. h mit Visiotherm, Visiotherm E und Visiotherm S.



- Für die Funktion „Startaufschub“ keine verderblichen Lebensmittel verwenden, die gekühlt werden müssen (rohes Fleisch, roher Fisch und Milchprodukte).
- Stellen Sie sicher, dass immer ein Topf oder eine Pfanne auf dem Navigenio steht.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine anderen Gegenstände (z. B. Handtücher oder Papier) bzw. keine lebenden Objekte auf dem Navigenio befinden.
- Stellen Sie sicher, dass die gewählten Deckel immer korrekt aufgesetzt bzw. verschlossen sind.

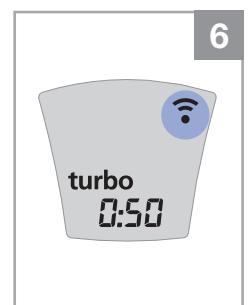
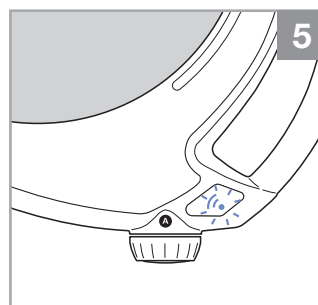
- Navigenio betriebsbereit machen (Kabel anschließen).
- Speisen im Topf vorbereiten, den gewünschtem Deckel aufsetzen bzw. verschliessen.
- Topf auf den Navigenio stellen.
- Drehregler am Navigenio auf Stellung „A“ stellen. **1**
- Audiotherm einschalten, die gewünschte Fortgarzeit wie gewohnt einstellen.
- Anschliessend erscheint im Display „0:00“ mit dem Symbol „+“. **2**
- Durch Drücken der rechten oder linken Taste die gewünschte Startaufschubzeit (z. B. 2 Stunden) eingeben, (von 1 Minute bis max. 9 Stunden 59 Minuten). **3**
- Nach Abschluss der Einstellungen kreist das Symbol „Initialisieren“, es werden abwechselnd die Fortgarzeit und die Startaufschubzeit angezeigt.
- Audiotherm auf den Visiotherm aufsetzen und initialisieren: drehen, bis das gewünschte Symbol („Möhre“, soft, turbo, „Dampf“ oder „60 °C“) erscheint. **4**



i Für das Braten kann der Startaufschub nicht angewendet werden, eine am Audiotherm eingestellte Startaufschubzeit wird ignoriert und verschwindet auf dem Display.

Sobald die Funkverbindung hergestellt ist:

- Die Betriebsanzeige blinkt blau. **5**
- Im Display des Audiotherms erscheint das Symbol „Funkverbindung aktiv“. **6**
- Im Display des Audiotherms werden abwechselnd die Fortgarzeit und die Startaufschubzeit mit dem Symbol „+“ angezeigt. Beide Zeiten können jeder Zeit verändert werden.
- Der Navigenio schaltet nach Ablauf der Startaufschubzeit die Heizung auf eine geeignete Stufe ein. Es ertönt ein Signalton).
- Der Garvorgang läuft anschliessend so ab, wie im Kapitel 9.1 beschrieben.



10. Pflege und Wartung



Das Gerät nie in Wasser tauchen und niemals in den Geschirrspüler geben.

Reinigung

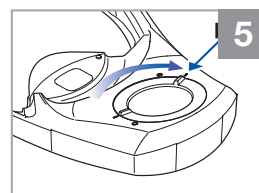
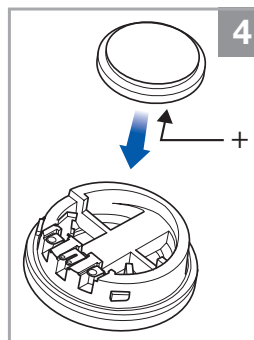
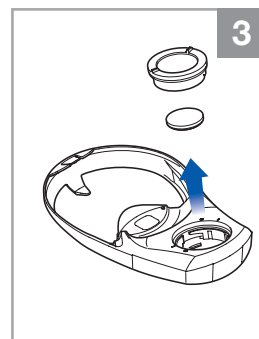
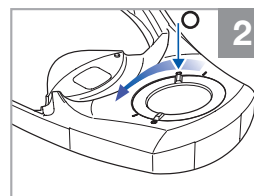
Den Audiotherm nur mit einem mit etwas Spülwasser angefeuchteten Tuch abwischen.



Batteriewechsel

Batterietyp: Lithium Knopfzelle \varnothing 20 mm 3 V (CR2032).

- Batteriefachdeckel von Position „I“ auf „0“ drehen. **2**
- Batteriefachdeckel abnehmen.
- Batterie entfernen. **3**
- Neue Batterie mit dem + Pol nach unten einlegen. **4**
- Batteriefachdeckel einsetzen: beide Markierungen auf Position „0“.
- Batteriefachdeckel von Position „0“ auf „I“ drehen. **5**
- Im Display erscheint kurz eine Zahl (Nummer der Softwareversion), dann für 3 Sekunden alle Anzeigen und erlöschen anschließend.



Verbrauchte Batterien entsprechend den örtlichen Vorschriften entsorgen!

11. Wandhalterung

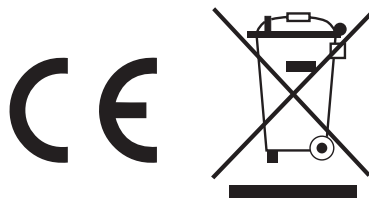
Anbringen an der Wand

Beachten Sie, dass die Fläche, an der Sie den Halter anbringen wollen, glatt, sauber, fettfrei und trocken ist.

- Klebefolie an der Rückseite des Halters abziehen.
- Halter fest an der gewünschten Stelle andrücken.

12. Technische Daten

Kennzeichnung



13. Was tun, wenn...

... der Audiotherm sich nicht initialisieren lässt?

Das Optikfenster des Audiotherm und/oder der Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E sind möglicherweise verschmutzt oder haben einen Wasserfilm.

- Optikfenster des Audiotherm und den Visiotherm / Visiotherm S / Visiotherm E reinigen.

... sich zwischen Audiotherm und Navigenio keine Funkverbindung aufbauen lässt?

- Kontrollieren Sie, ob Sie richtig vorgegangen sind:
- Drehregler am Navigenio auf Stellung „A“ stellen.
- Audiotherm einschalten und aufsetzen.
- Zum Initialisieren den Audiotherm drehen bis das gewünschte Symbol erscheint.

... die Funkverbindung während des kontrollierten Garens unterbrochen wird?

- Drehregler des Navigenio auf „0“ und dann wieder auf „A“ stellen.
- Audiotherm einschalten und aufsetzen.
- Zum erneuten Initialisieren den Audiotherm drehen bis das gewünschte Symbol erscheint.

... während des kontrollierten Garen das Symbol „Initialisieren“ aufleuchtet?

- Drehregler des Navigenio auf „0“ und dann wieder auf „A“ stellen.
- Zum erneuten Initialisieren den Audiotherm drehen, bis das gewünschte Symbol erscheint.

... keine Signaltöne des Audiotherm zu hören sind?

- Batteriefachdeckel auf Position „0“ drehen und abnehmen. Prüfen, dass die drei Messingfedern (= Kontakte) nicht flach aufliegen, sondern leicht nach oben stehen. Batteriefachdeckel wieder einsetzen (siehe Beschreibung Seite 8).

... der Audiotherm „60 °C“ nicht erkennt?

- Überprüfen, ob ein Audiotherm mit einem grauen Batteriefach-Deckel verwendet wird (siehe Zeichnung auf Seite 5).
- Zusätzlich prüfen, ob der verwendete Audiotherm die richtige Software enthält: Batteriefachdeckel auf Position „0“ drehen, rechte oder linke Taste drücken und Batteriefachdeckel wieder auf „I“ drehen. Im Display muss kurz die Zahl 500 oder höher für die Softwareversion erscheinen, bevor alle Symbole angezeigt werden.

... der Audiotherm ungewohnte Signaltöne von sich gibt?

Der Audiotherm ist möglicherweise im Modus für Sehbehinderte eingeschaltet, die Funktionen des Audiotherm werden dadurch nicht beeinflusst.

- Im Kapitel 4 finden Sie, wie dieser Modus ausgeschaltet werden kann.

14. AMC-Kundenservice

Kundenservice ist bei AMC ein fortwährendes Bestreben, um den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden gerecht zu werden! Wenn Sie also zusätzliche Fragen oder Anregungen haben, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf! Wir werden Ihnen gerne helfen!



Rezepte Audiotherm Plus



Kalbsrücken „Sous vide“

Für 4 Personen

750 g Kalbsrücken ohne Knochen
4 Zweige Estragon
Salz Pfeffer
Olivenöl

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten
(ohne Marinierzeit)

Garzeit: ca. 1.30 Stunden
ca. 310 kcal pro Person

AMC Produkte:

Topf 24 cm 5,0 l
Topf 24 cm 3,5 l
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Kalbsrücken mit dem Estragon in einem hitzestabilen Beutel vakuumieren. Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Ca. 3 Liter Wasser in den hohen Topf geben, das vakuumierte Fleisch hineingeben und den Deckel auflegen.
3. Auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten, Audiotherm Plus einschalten, ca. 1.30 Stunden Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das 60 °C -Symbol erscheint.
4. Topf nach Ende der Garzeit vom Navigenio nehmen. Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen und mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.
5. Flachen Topf auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Mit Hilfe des Audiotherms bis zum Brat-Fenster aufheizen.
6. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 2 schalten und das Fleisch rundherum kräftig anbraten.
7. Fleisch zum Servieren in Scheiben schneiden und mit etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.



Chili con carne

Zutaten für 4 Personen

2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 1 Möhre
 2 Stängel Staudensellerie
 2 rote Chilischoten
 500 g Rinderhackfleisch
 1 EL AMC Intenso (oder scharfes Paprikapulver)
 400 g gehackte Tomaten (Konserve)
 1 EL Tomatenmark
 1 l Fleischbrühe
 250 g getrocknete Kidneybohnen
 Salz, Pfeffer

Garzeit: ca. 10 Minuten (+ Extrazeit*)

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
 ca. 445 kcal pro Person

AMC Produkte:

Topf 24 cm 5, 0 l
 Secuquick softline 24 cm
 Navigenio
 Audiotherm Plus
 Quick Cut

1. Zwiebeln, Knoblauch und Möhre schälen, Sellerie und Chilischote putzen und alles im Quick Cut fein hacken.
2. Topf auf Navigenio stellen und diesen auf Stufe 6 schalten. Audiotherm Plus einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen bis das Brat-Symbol erscheint.
3. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, Hackfleisch krümelig braten, dabei darauf achten, dass das Hackfleisch durchgebraten wird.
4. Gemüse-Mix mit AMC Intenso, gehackten Tomaten und Tomatenmark zugeben. Mit Brühe aufgießen, Bohnen ebenfalls zugeben.
5. Secuquick softline aufsetzen und verschließen. Navigenio auf „A“ schalten, Audiotherm einschalten, ca. 10 Minuten Garzeit (plus Extrazeit*) am Audiotherm eingeben. Sobald „+“ erscheint die gewünschte Zeit für den Startaufschub eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen bis das Turbo-Symbol erscheint.
6. Secuquick in den umgedrehten Deckel stellen und von selbst drucklos werden lassen. Chili kräftig abschmecken.

Tipp Extrazeit:

- Durch den Startaufschub lässt sich eine fehlende Einweichzeit ganz einfach ausgleichen. Für die meisten Hülsenfrüchte ist eine Einweichzeit von ca. 12 Stunden empfohlen. Wird z.B. ein Startaufschub von 1 Stunde gewählt, so gilt diese Zeit als Einweichzeit. Für die fehlenden 11 Stunden erhöhen Sie die Schnellgarzeit um je ca. 2 Minuten = plus 22 Minuten Insgesamt für dieses Beispiel also eine Garzeit von ca. 32 Minuten.
- Falls Sie mit der Funktion Startaufschub kochen, achten Sie aus lebensmittel-hygienischen Gründen darauf, dass das Hackfleisch bereits beim Anbraten durchgegart wird.

* Siehe Tabelle auf Seite 43.



Dampfnudeln mit Früchtekompott

Für 6 Stück:

Dampfnudeln:

250 g Mehl

1 Prise Salz

15 g Hefe

120 ml lauwarme Milch

40 g Zucker

40 g Butter

1 Ei

1 Eigelb

Butter zum Einfetten

6 Stücke Schokolade oder Nougat

Früchtekompott:

500 g Pflaumen oder Aprikosen

100 ml Apfel- oder Orangensaft

1 Zimtstange

Zucker nach Belieben

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Garzeit: ca. 10 Minuten

ca. 325 kcal pro Stück

AMC Produkte:

Eurasia 24 cm

Kombi-Siebeinsatz

Navigenio

Audiotherm Plus

EasyQuick

1. Für den Hefeteig Mehl und Salz mischen, eine Vertiefung hineindrücken und Hefe hineinkrümeln. Mit der Milch, etwas Mehl sowie 1 TL Zucker verrühren. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
2. Restliche Zutaten bis einschliesslich Eigelb unterkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrössert hat.
3. In der Zwischenzeit die Früchte putzen und je nach Grösse in kleine Stücke schneiden. Mit Saft, Zimtstange und Zucker (je nach Süsse der Früchte) im Eurasia mischen.
4. Kombisieb-Einsatz mit Butter einfetten. Hefeteig in sechs Stücke schneiden und jeweils mit einem Stück Schokolade füllen. Teig über der Füllung gut verschliessen, zu einem Knödel rollen und in den Kombi-Siebeinsatz geben.
5. Kombi-Siebeinsatz auf den Eurasia setzen und EasyQuick mit Dichtring 24 cm aufsetzen. Eurasia auf den Navigenio stellen, auf „A“ schalten, Audiotherm Plus einschalten, ca. 12 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben. Sobald „+“ erscheint, die gewünschte Zeit für den Startaufschub (ca. 30 Minuten) eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen bis das Dampf-Symbol erscheint.
6. Nach Ablauf der Garzeit Kombi-Siebeinsatz abnehmen. Dampfnudeln mit dem warmen Kompott anrichten.

Tipp:

Für dieses Rezept wird die Zeit für den Startaufschub für das erneute Aufgehen der Dampfnudeln genutzt. Damit die Dampfnudeln schön luftig werden, sollte diese Zeit nicht länger als 1 Stunde sein.



Entrecôte „Sous vide“

Für 3 Personen

3 Entrecôtes (à 300 g)
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

(ohne Marinierzeit)

Garzeit: ca. 45 Minuten
ca. 335 kcal pro Person

AMC Produkte:

Topf 24 cm 5,0 l
Arondo Griddle 28 cm
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Entrecôtes einzeln mit je einem Kräuterzweig in einem hitzestabilen Beutel vakuumieren. Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Ca. 3 Liter Wasser in den hohen Topf geben, das vakuumierte Fleisch hineingeben und den Deckel auflegen.
3. Auf Navigenio stellen und auf „A“ schalten, Audiotherm Plus einschalten, ca. 45 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das 60 °C -Symbol erscheint.
4. Topf nach Ende der Garzeit vom Navigenio nehmen. Fleisch aus dem Vakuumbbeutel nehmen und mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen.
5. Arondo Griddle auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Mit Hilfe des Audiotherms bis zum Brat-Fenster aufheizen.
6. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, auf Stufe 6 belassen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten.
7. Fleisch zum Servieren mit etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.



Linsensalat

Für 4 Personen:

1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 Möhren
 1 Stängel Staudensellerie
 250 g Linsen
 750 ml Gemüsebrühe
 2 Tomaten
 1 Frühlingszwiebel
 ½ Bund glatte Petersilie
 5 EL weisser Balsamico
 5 EL Olivenöl
 1 EL Honig
 1 EL Senf
 Salz, Pfeffer

Garzeit: ca. 5 Minuten (minus Extrazeit*)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten
 ca. 420 kcal pro Person

AMC Produkte:

Topf 20 cm 3,0l
 Secuquick softline 20 cm
 Audiotherm Plus
 Quick Cut

1. Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen, Sellerie putzen, alles in grobe Stücke schneiden und im Quick Cut fein hacken.
2. Mit Linsen und Gemüsebrühe im Topf mischen, Secuquick softline aufsetzen und verschliessen.
3. Topf auf den Navigenio stellen, auf „A“ schalten, Audiotherm Plus einschalten, ca. 5 Minuten Garzeit (minus „Extrazeit“ siehe Tipp*) am Audiotherm eingeben. Sobald „+“ erscheint, die gewünschte Zeit für den Startaufschub eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen bis das Soft-Symbol erscheint.
4. In der Zwischenzeit Tomaten und Frühlingszwiebel putzen und in kleine Würfel bzw. Ringe schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.
5. Secuquick nach Ablauf der Garzeit in einen umgedrehten Deckel stellen und von selbst drucklos werden lassen.
6. Restliche Zutaten zu einem Dressing verrühren. Secuquick abnehmen, Linsen etwas abkühlen lassen und falls nötig etwas Flüssigkeit abgiessen.
7. Linsen mit den Tomatenwürfeln zum Dressing geben und alles mischen. Etwas durchziehen lassen und am besten lauwarm mit Frühlingszwiebel und Petersilie bestreut servieren.

Tipp Extrazeit:

Linsen braucht man normalerweise nicht einzuweichen. Falls Sie für dieses Rezept einen Startaufschub wählen, kann die Garzeit pro Stunde um ca. 1 Minute verkürzt werden. * **Siehe Tabelle auf Seite 43.**



Hausgeräucherter Lachs

Für 4 Personen

1 unbehandelte Orange
5 EL brauner Zucker
2 EL grobes Meersalz
1 TL AMC Pepper Trio (oder Pfeffer)
1 TL gemahlener Koriander
500 g sehr frisches Lachsfilet mit Haut
100 g Holzchips zum Räuchern

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Garzeit: ca. 10 Minuten

ca. 225 kcal pro Person

AMC Produkte:

Topf 24 cm 2,5 l
Kombi-Siebeinsatz
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Orange heiss abwaschen und die Schale fein abreiben. Mit Zucker, Salz, AMC Pepper Trio und Koriander mischen und den Lachs damit einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden marinieren.
2. Mit Hilfe des Deckels 24 cm einen Kreis aus Backpapier ausschneiden und in den Kombi-Siebeinsatz legen. Lachsfilet mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in den Kombi-Siebeinsatz legen.
3. Topf gut mit Alufolie auskleiden, Holzchips hineingeben und Deckel auflegen. Auf Navigenio stellen und auf Stufe 6 schalten. Audiotherm Plus einschalten, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das Brat-Symbol erscheint.
4. Sobald der Audiotherm beim Erreichen des Brat-Fensters piepst, Kombi-Siebeinsatz mit dem Lachs auf den Topf setzen und Deckel wieder auflegen.
5. Navigenio auf „A“ schalten, Audiotherm einschalten, ca. 10 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen, bis das 60 °C -Symbol erscheint.
6. Den geräucherten Lachs direkt warm oder nach Belieben auch kalt servieren.

Tipp:

Bis die ideale Temperatur von 60°C erreicht wird, vergehen einige Minuten. Diese Zeit ist nötig, da der Navigenio sehr schonend heizt, um die Temperatur nicht zu hoch ansteigen zu lassen.

Variante:

Auf die gleiche Weise können Sie zwei Forellen räuchern. Würzen Sie die küchenfertigen Forellen innen mit Salz und Pfeffer und geben Sie Scheiben von unbehandelter Zitrone und Dillzweige hinein. Verfahren Sie dann wie ab Pkt. 3 beschrieben. Die Zeit zum Räuchern bleibt gleich.



Blumenkohl und Bohnengemüse

Für 4 Personen

1 ganzer Blumenkohl (ca. 700 g)
300 g grüne Bohnen
½ Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer
Olivenöl
30 g geröstete Mandelblättchen

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Garzeit: ca. 20 Minuten
ca. 145 kcal pro Person

AMC Produkte:

GourmetLine 24 cm
Softiera-Einsatz 24 cm
EasyQuick mit Dichtring 24 cm
Navigenio
Audiotherm Plus

1. Blumenkohl putzen und im Ganzen in den Softiera-Einsatz setzen. Bohnen putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und um den Blumenkohl verteilen.
2. Wasser (ca. 150 ml) in die GourmetLine geben, Softiera-Einsatz hineinsetzen und EasyQuick mit Dichtring 24 cm aufsetzen. Auf den Navigenio stellen, auf „A“ schalten, Audiotherm Plus einschalten, ca. 20 Minuten Garzeit am Audiotherm eingeben. Sobald „+“ erscheint, die gewünschte Zeit für den Startaufschub eingeben, auf Visiotherm aufsetzen und drehen bis das Dampf-Symbol erscheint.
3. Petersilienblätter abzupfen und klein schneiden.
4. Nach Ablauf der Garzeit Softiera-Einsatz herausnehmen. Blumenkohl und Bohnen anrichten und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Mit Petersilie und Mandelblättchen bestreut servieren.

Tipp:

Wenn Sie beim Garen von Gemüse einen Startaufschub wählen, verwenden Sie immer einen Softiera- oder Kombi-Siebeinsatz. So ist auch bei längerem Startaufschub gewährleistet, dass das Gemüse nicht in Kontakt mit Wasser kommt.

Tipps und Tricks für Audiotherm Plus

1. Geplantes Kochen -Startaufschub-

Geplantes Kochen macht es möglich, neben der eigentlichen Garzeit, eine Zeit in den Audiotherm Plus einzugeben, nach deren Ablauf die Heizung des Navigenio selbstständig einschaltet. Geplantes Kochen ist nur auf dem Navigenio mit der Einstellung „A“ möglich.



- Geplantes Kochen ist perfekt für Gerichte, die in einem Topf komplett vorbereitet werden können, z.B.:
 - ✓ Eintöpfe mit Hülsenfrüchten
 - ✓ Traditionelle Gerichte z.B. mit geräuchertem und gepökeltem Fleisch (also ohne Kühlung aufzubewahren)
 - ✓ Tiefgekühltes Gemüse
 - ✓ Gemüse, besonders solche mit niedrigem Vorbereitungsgrad (z.B. ganzer Blumenkohl und grüne Bohnen)
 - ✓ Pellkartoffeln
 - ✓ Teigtaschen, die vor dem Dämpfen nochmals aufgehen müssen (Dampfnudeln)



- Nach Ablauf der Garzeit schaltet der Navigenio wie gewohnt in den Warmhaltemodus bei 60 °C.
- Besonders beim Garen mit dem Secuquick softline sollten Sie zurück in der Küche sein, wenn die Garzeit abgelaufen ist. Falls der Secuquick softline nach Ablauf der Garzeit auf dem Navigenio stehen bleibt, baut sich der Druck sehr langsam ab, so dass die Speise möglicherweise zu lange gekocht wird.

→ Damit Ihre Speisen zum richtigen Zeitpunkt fertig sind, beachten Sie bitte, dass die eigentliche Garzeit laut Rezept erst ab dem Zeitpunkt läuft, wenn der gewünschte Garbereich (Gemüse-, Soft-, Turbo- oder Dampf-Bereich) erreicht ist. Die benötigte Zeit, um den Garbereich zu erreichen, kann je nach Topfgrösse, Rezept und Füllgrad variieren.

- | | |
|--|-------------------|
| ▪ bis zum Gemüse-Bereich | ca. 5 Minuten |
| ▪ bis zum Dampf-Bereich (mit Sieb-Einsatz) | ca. 5 Minuten |
| ▪ bis zum Soft-Bereich | ca. 12-15 Minuten |
| ▪ bis zum Turbo-Bereich | ca. 15-18 Minuten |

Bitte beachten Sie:

- ❌ Alle Gerichte mit leicht verderblichen Zutaten (rohes Fleisch, roher Fisch, frische Milchprodukte und rohe Eier), sind nicht geeignet für das geplante Kochen, da sie gekühlt aufbewahrt werden müssen.
- ❌ Nudelgerichte sind nicht für das geplante Kochen geeignet, da Nudeln sehr stark und ungleichmässig aufweichen und deshalb unmittelbar gekocht werden müssen.

Gut zu wissen

Hülsenfrüchte

- Bei der Zubereitung von Hülsenfrüchten, für die das Einweichen empfohlen wird, kann das geplante Kochen mit dem Startaufschub als Einweichzeit genutzt werden. Falls der Startaufschub nicht die ganze Zeit für das Einweichen ersetzt, wird die Garzeit entsprechend verlängert.
- Linsen werden normalerweise nicht eingeweicht, beim geplanten Kochen wird die Garzeit deshalb reduziert.
- Geben Sie bei Rezepten, für die vorheriges Einweichen empfohlen wird, ca. 200 - 300 ml zusätzliche Flüssigkeit zu.
- Wenn die Kochflüssigkeit Salz oder Tomaten enthält, kann die Kochzeit variieren und im Vergleich zu Kochen in Wasser länger sein.
- Die Garzeiten können auch bezüglich der verwendeten Rezeptur variieren, wenn Hülsenfrüchte z.B. in einem Salat verwendet werden, sollten sie „al dente“ sein.

Secuquick softline

	Getrocknete Bohnen (turbo)	Getrocknete Kichererbsen (turbo)	Getrocknete Erbsen (turbo)	Linsen (außer rote Linsen) (soft)
Start-aufschub			Garzeit	
1 h	32 min.	30 min.	32 min.	4 min.
2 h	30 min.	28 min.	30 min.	3 min.
3 h	28 min.	26 min.	28 min.	2 min.
4 h	26 min.	24 min.	26 min.	1 min.
5 h	24 min.	22 min.	24 min.	
6 h	22 min.	20 min.	22 min.	
7 h	20 min.	18 min.	20 min.	nicht empfohlen
8 h	18 min.	16 min.	18 min.	
9 h	16 min.	14 min.	16 min.	
9:59 h	14 min.	12 min.	14 min.	

Normaler Deckel

	Getrocknete Bohnen	Getrocknete Kichererbsen	Getrocknete Erbsen	Linsen (außer rote Linsen)
Start-aufschub			Garzeit	
1 h	1 h 59 min.	1 h 44 min.	1 h 59 min.	20 min.
2 h	1 h 55 min.	1 h 40 min.	1 h 55 min.	15 min.
3 h	1 h 51 min.	1 h 36 min.	1 h 51 min.	10 min.
4 h	1 h 47 min.	1 h 32 min.	1 h 47 min.	5 min.
5 h	1 h 43 min.	1 h 28 min.	1 h 43 min.	
6 h	1 h 39 min.	1 h 24 min.	1 h 39 min.	
7 h	1 h 35 min.	1 h 20 min.	1 h 35 min.	nicht empfohlen
8 h	1 h 31 min.	1 h 16 min.	1 h 31 min.	
9 h	1 h 27 min.	1 h 12 min.	1 h 27 min.	
9:59 h	1 h 23 min.	1 h 8 min.	1 h 23 min.	

Alle Referenzen basieren auf 250 g Hülsenfrüchten und durchschnittlicher Kocherfahrung.



Wichtig:

Lima- oder Urbohnen, können nicht für das geplante Kochen verwendet werden, da diese Bohnen Blausäure enthalten. Deshalb muss sowohl das Einweichwasser, als auch das Kochwasser weggeschüttet werden. Beides ist nicht zum Verzehr geeignet.

Für andere Hülsenfrüchte kann das Einweichwasser verwendet werden, nur Personen die eine sehr empfindliche Verdauung haben, sollten darauf verzichten.

- Für Gerichte mit Reis und vielen anderen Getreidearten (z.B. Bulgur und Quinoa) empfehlen wir Ihnen einen Startaufschub von maximal einer Stunde. Die auf der Packung angegebene Garzeit kann dann um ca. 50 % reduziert werden. Aufgrund der kurzen Garzeit empfehlen wir Ihnen den normalen Deckel zu benützen.

Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse und Pellkartoffeln mit normalem Deckel, EasyQuick oder Secuquick softline

- Wenn Sie das geplante Kochen zum Garen von frischem oder tiefgekühltem Gemüse sowie von Pellkartoffeln benutzen, so empfehlen wir Ihnen immer einen Sieb-Einsatz zu verwenden (für den normalen Deckel und den EasyQuick den Softiera- oder Kombi-Siebeinsatz, für den Secuquick softline den Softiera-Einsatz). Auf diese Weise ist sichergestellt, dass das Gemüse keinen längeren Kontakt mit Wasser hat.

Aufwärmen bis 60 °C

Geplantes Kochen ist perfekt für das Aufwärmen von vielen Speisen, insbesondere auch von tiefgekühlten (siehe auch Punkt 2).

Beispiel:

Es ist 8:00 Uhr und Sie möchten um 12:30 Uhr die Suppe vom Vortag servieren. Das Gericht benötigt ca. 10 Minuten, um die perfekte Temperatur von 60 °C zu erreichen → d.h. der Navigenio muss um 12:20 Uhr beginnen zu heizen → sobald das „+“ im Audiotherm erscheint geben Sie einen Startaufschub von 4:20 ein.

2. 60 °C – Funktion

2.1 Aufwärmen

Mit dem Audiotherm Plus können Speisen schonend und einfach aufgewärmt werden. Die 60 °C Funktion ist nur für den normalen Deckel verfügbar.

Für gute Ergebnisse bitte Folgendes beachten:

- Die Aufwärmfunktion ist besonders schonend und einfach mit dem Navigenio auf Einstellung „A“ – selbstständig, ohne ständiges Rühren und Energie sparend mit geschlossenem Deckel.
- Die Aufwärmfunktion kann auch im manuellen Modus und auf allen Herdarten verwendet werden. Wählen Sie dann immer eine niedrige Stufe (max. 1/3).
- Aufzuwärmende Speisen dürfen nicht zu trocken sein. Auf dem Boden des Topfes muss sich genügend Flüssigkeit befinden, damit nichts anbrennt. Bitte geben Sie immer so viel Flüssigkeit in den Topf, dass der Boden gut bedeckt ist, bevor Sie die Speise zugeben:
 - Topf 16 cm: ca. 50 ml
 - Topf 20 cm: ca. 80 ml
 - Topf 24 cm: ca. 100 ml



- Die Aufwärmzeit variiert je nach Menge, Konsistenz und Anfangstemperatur der Speise und ebenso nach Art und Grösse des verwendeten Topfes.
- Flüssigkeiten und Suppen ohne Einlage (Nudeln, Kartoffeln oder Gemüse) brauchen keine zusätzliche Garzeit (Aufwärmzeit) nachdem die Speise 60 °C erreicht hat, da sie bereits gleichmässig warm ist.

Richtwerte für das Aufwärmen von Flüssigkeiten bis 60 °C:

- 1 Liter: ca. 10 - 15 Minuten
- 3 Liter: ca. 25 - 30 Minuten

Beispiel: dünne Suppen, pürierte Gemüsesuppen, Milch, Saucen ohne Stärke

- Bei Speisen mit Fleischstücken und Gemüse oder Kartoffeln (z.B. Eintopf und Gulasch), Nudeln usw. ist es nötig eine zusätzliche Garzeit (Aufwärmzeit) von 2-5 Minuten in den Audiotherm Plus einzugeben damit alles gleichmässig warm wird – besonders gilt dies für tiefgekühlte Speisen.
 - Für tiefgekühlte Speisen ist das geplante Kochen ideal z.B.:
Wählen Sie einen Startaufschub von ca. 2 Stunden für ein Gericht für 2 Personen.
Die Speise kann in dieser Zeit sanft antauen und dann auf die richtige Verzehrtemperatur gebracht werden. Bitte achten Sie auch bei tiefgekühlten Speisen darauf, dass sich genügend Flüssigkeit am Topfboden befindet.
- Die aufgeführten Zeiten sind nur Richtwerte, da sie abhängig von der Grösse der Stücke bzw. von der Art der Speise abhängig sind.
- Bitte vor dem Servieren bzw. Essen gut umrühren.

2.2 „Sous-Vide“

Die 60 °C Funktion ermöglicht für ausgesuchte Rezepte auch das Garen mit der Sous-vidé Technik. Hierbei werden zarte Fleisch- oder Fischstücke, die unter Zugabe verschiedener Aromaten (wie Kräuter, Knoblauch und feine Öle) in einer hitzestabilen Folie vakuumiert sind, im Wasserbad auf eine perfekte Temperatur gebracht. Anschliessend werden Sie nach der AMC Methode ohne Zusatz von Fett rundherum angebraten



Handelsübliche Sous-vidé-Geräte arbeiten mit verschiedenen Temperaturen zwischen 50 und 100 °C. Der Audiotherm Plus bittet Ihnen eine einfache Form bei 60 °C an, so dass die Nutzung limitiert ist. **Benutzen Sie deshalb unsere speziellen AMC Rezepte.**

Sous vide - Temperaturen von 60 °C

- **Kalb**
 - Zarte Stücke wie Steak, Filet und Rücken ohne Knochen bis max. 750 g
 - Medium / rosa
- **Rind**
 - Zarte Stücke wie Steak, Filet, Entrecôte und Roastbeef bis max. 750 g
 - Medium -well / zartrosa
- **Schwein**
 - Filet
 - Medium / rosa
- **Lamm**
 - Zarte Stücke wie Lammrücken ohne Knochen
 - Medium-well / zartrosa
- **Fisch**
 - Frisches Fischfilet ohne Haut, Garnelen und Jakobsmuscheln
 - Fischgerichte werden nach dem Garen nicht angebraten

2.3 Räuchern

Die 60 °C Funktion ermöglicht für ausgesuchte Rezepte (z.B. Fisch) auch das Räuchern.

Um den Rauch zu erzeugen werden spezielle Räucherchips im Topf bis zum Brat-Fenster aufgeheizt. Danach werden die vorbereiteten Speisen darüber im Kombisieb-Einsatz bei 60 °C geräuchert und erhalten einen leckeren Rauchgeschmack.

Bitte beachten Sie dazu die speziellen AMC Rezepte.



AMC Deutschland

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
55408 Bingen
Deutschland
T: +49 6721 - 180 01

de@amc.info
www.amc.info



AMC Deutschland

AMC Schweiz

Alfa Metalcraft AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Schweiz
T: +41 41 - 799 51 11

ch@amc.info
www.amc.info



AMC Schweiz amc_schweiz

AMC Österreich

Alfa Metalcraft Corporation
Handelsgesellschaft mbH
Handelskai 388/Top 222
1020 Wien/Österreich
T: +43 1 - 258 26 18 0

at@amc.info
www.amc.info



AMC Österreich

AMC International

Alfa Metalcraft Corporation AG
Buonaserstrasse 30
6343 Rotkreuz
Switzerland
T: +41 41 - 799 52 22

info@amc.info
www.amc.info



AMC International AMC International amc_international

kochen@amc.info
www.kochenmitamc.info



AMC Rezept Community



10045114000101331300919

